

BROYE DU POITOU

Ingrédients :

- 500 gr farine
 - 250 gr beurre
 - 170 gr sucre poudre
 - 1 (grosse) pincée de gros sel
 - Qq gouttes alcool blanc (facultatif)
 - 1 jaune d'œuf
-

Mélanger farine, sucre et sel, puis ajouter le beurre, ramolli jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade.

Pétrir l'ensemble, en y ajoutant (selon le goût) quelques gouttes d'alcool blanc (marc, eau de vie de fruit, etc..), jusqu'à obtenir une pâte compacte.

Etaler cette pâte dans un moule ou sur une plaque pâtissière (la surface d'un moule à tarte 8 parts est la référence pour obtenir la bonne épaisseur).

Tracer un décor à l'aide des pics d'une fourchette, puis glacer au jaune d'œuf.

Cuire à four chaud (180°) 20' environ.