



Gâteaux Broyé du poitou



1h10 15 min 25 min 30 min 472

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et une pincée de sel.
- 3 Faire un puits puis déposer les oeufs entiers et le beurre préalablement fondu. Mélanger légèrement au fouet.
- 4 Pétrir grossièrement la pâte avec les mains et former une boule. L'entourer de film alimentaire puis la laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.
- 5 Après ce temps, fariner le plan de travail.
- 6 Abaisser la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur en la façonnant en galette.
- 7 Déposer la galette sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Casser l'oeuf de la dorure dans un bol et mélanger légèrement avec une fourchette.
- 9 Badigeonner la galette de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 10 Réaliser des stries à la fourchette.
- 11 Faire cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le broyé du Poitou

500 g **Farine**
250 g **Beurre**
250 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 2

Dressage

- 1 A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 2 Déguster la galette chaude ou froide.