BROYÉ DU POITOU
(ou presque comme…)

250 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre ramolli (demi-sel de préférence)
1 œuf
Une cuillère à soupe de rhum

Mélanger rapidement à la main la farine, le sucre et le beurre
Ajouter l'œuf et le rhum
Pétrir et replier la pâte plusieurs fois
(Ajouter un peu de farine au besoin)

Etaler dans un moule plat (recouvert de papier cuisson), sur un cm d'épaisseur, en tapant du plat de la main

Cuire à four chaud 210°C pendant 20 à 25 minutes.

Couper en morceaux avec une grande lame, quelques minutes après la sortie du four ou avant refroidissement