

BROYE DU POITOU

Ingrédients :

- 500g de farine
- 250g de beurre
- 250g de sucre en poudre
- 2 càc de gros sel

Recette :

1. Verser la farine dans un saladier
2. Y mélanger le sucre en poudre
3. Y mélanger le beurre mou
4. Rajouter le gros sel
5. Bien mélanger le tout
6. L'étaler sur une plaque de cuisson
7. Faire cuire 10mn à four chaud en surveillant la cuisson
8. Couper à chaud en petits carrés
9. Laisser refroidir et déguster