

LA RECETTE de Raphaël !

LE BROYÉ DU POITOU

INGRÉDIENTS :

250g de beurre • 220g de sucre • 500g de farine
2 œufs entiers • 1 jaune d'œuf pour la dorure

1- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 160°C

2- FAIRE RAMOLLIR LE BEURRE

3- MÉLANGER LA FARINE ET LE SUCRE.

4- INCORPORER LES ŒUFS ENTIERS AVEC LE BEURRE
ET LE MÉLANGE FARINE SUCRE.

5- PÉTRIR JUSQU'À CE QUE LA PÂTE SOIT
UNIFORME.

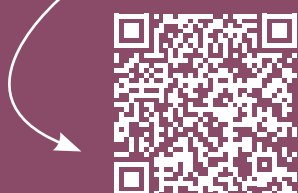
6- ÉTALER À L'AIDE D'UN ROULEAU À PÂTISSERIE
SUR UN PAPIER CUISSON À LA HAUTEUR DE 1,5CM
ENVIRON

7- DORER AVEC LE JAUNE D'OEUF ET FAIRE LE
DESSIN DE VOTRE CHOIX AVEC UNE FOURCHETTE

8- FAIRE CUIRE À 160°C PENDANT 30-35 MINUTES
SELON VOTRE CONVENANCE.

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !

Scannez-moi !



Raphaël est le chef cuisinier
de la cantine scolaire.

À travers ces menus, nous vous
proposons de goûter aux plats que vos
enfants dégustent lors du déjeuner.
L'ensemble de ces repas peut être
consultable en ligne, sur le site de la
commune.