



Recette du gâteau « Le Broyé »

300 g de farine + une prise de sel - 1 œuf entier - 130 g de sucre plus un sachet de sucre vanillé - 125 g de beurre + 25 g d'huile d'Olive

Mélanger le tout (j'ai utilisé le Thermomix)

Il est possible aussi de faire fondre le beurre et de mélanger la pâte ainsi à la main.

Étaler la pâte au rouleau sur moins d'un centimètre.

Préchauffer le four et cuire la « galette » à 180 ° pendant environ 20 minutes, selon le four. Il faut éviter qu'elle « bronze » trop !

Une fois cuite, elle se consomme brisée en morceaux.....et se garde dans une boîte métallique.

Bon appétit !

Elfriede