

Le Broyé de Christiane

Les ingrédients :

500g de farine

250g de beurre très mou (depuis 2 heures au moins à température ambiante)

1 pincée de sel

200g de sucre

3 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à soupe d'alcool (cerise, marc, rhum, ...)

1 jaune d'œuf pour dorer

On pèse la farine que l'on met dans une grande jatte. On mesure le sucre que l'on verse dans la farine et on mélange.

On dépose les 250g de beurre dans le mélange et Christiane graisse le plat avec le papier vide...

On ajoute une cuillère d'alcool et 3 cuillères de lait.

Ensuite c'est le coup de main qui donne au broyé sa consistance unique : il faut tourner et soulevant la masse pour faire venir en haut ce qui se trouve au fond du plat, et il faut appuyer fortement sur le mélange pour que le beurre et la farine+ sucre s'incorporent.

Christiane appuie des deux poings et de tout son poids pour tasser les ingrédients.

Quand elle a bien tassé les éléments avec les pouces et les poings, elle récupère le fond du plat pour recommencer... c'est une opération fatigante pour les mains.

Quand la consistance est homogène, que l'on a plus du tout de farine apparente, on verse la pâte dans le moule beurré. Et l'opération d'aplatissage commence.

Il faut étaler cette pâte grossièrement avec les doigts et ensuite passer un coup de rouleau pour finir d'aplatir. Quand la pâte est à peu près bien répartie dans le plat, on étale le jaune d'œuf à la main. Avec une fourchette on trace des lignes croisées qui formeront le dessin caractéristique de la galette. On enfourne à four chaud (180/190) pendant 30 minutes environ. Il faut que cette galette soit bien cuite pour avoir presque la consistance d'un biscuit ; elle se conserve plusieurs jours. Mais en général le broyé est mangé bien avant cela.