



Broyé du Poitou

Recette imaginée par Maxime Guérin





Broyé du Poitou

Recette originale de Maxime Guérin

“ Cette recette emblématique met en avant toute la finesse de notre beurre Charentes-Poitou AOP. ”

Recette pour 3 pièces de 20 cm de diamètre

PÂTE À BROYÉ DU POITOU

500 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
250 g de sucre
3 g de fleur de sel
250 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
1 g de poudre de vanille
3 g de zeste d'orange
60 g de jaunes d'œufs
50 g de **Crème Lescure 35% M.G.**

Mélanger à la feuille la farine, le sucre, la fleur de sel, la poudre de vanille et le zeste d'orange puis ajouter le beurre, les jaunes d'œufs et la crème.

DORURE COLORÉE CAFÉ, JAUNES, CRÈME, LAIT

200 g de jaunes d'œufs
50 g de **Crème Lescure 35% M.G.**
50 g de lait
QS d'essence de café

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

FAÇONNAGE ET CUISSON

Abaissier la pâte à 8 mm d'épaisseur. Détailler à l'aide d'un cercle de 20 cm de diamètre. Pincer le bord des disques pour créer le motif. Retourner sur une feuille de papier cuisson et mettre au réfrigérateur. Imprimer avec le tampon « Lescure » au milieu de chaque broyé et passer à la dorure avec un pinceau fin. Rayer autour du logo à l'aide d'une fourchette. Cuire sur Silpain au four ventilé à 165 °C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir.



CONSEIL

Attention à être rigoureux lors de la finition en ne mettant pas trop de dorure et en effectuant un rayage bien rectiligne.

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY