Gâteau broyé du Poitou

Ingrédients : 250 gr de farine ; 120 gr de sucre ; 1 sachet de sucre vanillé ; 1 oeuf ; 125 gr de beurre mou ; 1 pincée de sel ; 1 goutte de rhum ; 1 jaune d'oeuf et 1 cuillère à soupe de lait

Dans un saladier :
Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel
Ajouter le beurre fondu, l'œuf et la goutte de rhum
Mélanger le tout pour former une boule de pâte à pétrir à la main
Etaler cette pâte dans un moule beurré et fariné
Faire un dessin avec une fourchette puis badigeonner du mélange jaune d'oeuf et Lait
Enfourner 25 à 30 minutes à 180 degrés