

“Le Pain de Méteil”

Autrefois en Auvergne, les champs étaient semés de seigle et de blé dans des proportions qui pouvaient aller de moitié-moitié à 1/3 de seigle et 2/3 de blé.

Le geste ample et précis du semeur mélange ces graines et ainsi elles se retrouvent à pousser ensemble. Le seigle, plus rustique et plus grand protège le blé du froid. Ces champs s'appellent “champs de méteil”.

C'est ce pain de méteil que je vous propose de découvrir. Rustique et fort en goût, il accompagne merveilleusement bien les plats en sauces épicées ainsi que des fromages trapus. Il est également délicieux avec la charcuterie auvergnate et que pensez vous d'une bonne tranche épaisse avec une bonne couche de bon beurre de ferme et des copeaux de chocolat noir. Rappelez-vous, pour le goûter c'est divin. La croûte de ces grosses tourtes fleure bon le miel et le pain d'épices.

Ce pain trapu et charpenté de l'Auvergne profonde, on ne doit pas en perdre une miette.

Je fabrique ce gros pain avec 1/3 de farine de Seigle BORSA T85 et 2/3 de farine de Blé BORSA T80, du levain naturel, du bon sel de Guérande et de l'eau purifiée. Ils sont garantis 100% biologique certifié par QUALITE France SA.

Alors goûtez le

Michel CORNELOUP

votre boulanger bio.