

“La Tourte d’ Auvergne”

Au détour d’une excursion, il arrive encore de rencontrer en Auvergne, un artisan boulanger fabriquant toujours ces fameuses grosses miches ou ces fameuses couronnes qui se gardent pendant près de 15 jours. Elles sentent bon le seigle, le miel des fleurs des champs.

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.

Alors goûtez la!

“La Tourte d’ Auvergne”

Je fabrique ces tourtes avec
25% de farine de Seigle BORSA T85
et
75% de farine de Blé BORSA T65,
au LEVAIN NATUREL
au SEL DE GUERANDE
et EAU PURIFIEE

Ces tourtes sont garanties
100% biologique certifié par QUALITE France SA.

Je laisse la pâte pointée dans la cuve du pétrin pendant 3heures afin de développer les arômes, les goûts et les ferments.

Je pèse et façonne ces tourtes à la main et je les cuis pendant 1heure et demie pour créer une bonne croûte et lui garantir une conservation d’une semaine.

Je les fabrique tous les jours.

Michel CORNELOUP

le boulanger bio.