

Beurre Charentes-Poitou

Il est en Poitou une vache jolie, à la robe couleur fauve élégamment bordée de gris perle autour des yeux, autour du nez, au bout des pattes et sous le ventre. Descendant en droite ligne de la domestication de l'auroch, la belle aime souligner de noir (nez, toupillon, mais aussi cils et pourtour des oreilles) sa sauvage beauté.



Sans doute venue jadis avec les envahisseurs arabes, on l'appela un jour Parthenaise du nom de la capitale de la Gâtine poitevine devenue le berceau de sa race. Solide, elle secondait les chevaux pour le travail des champs, les remplaçant même totalement chez les petits paysans. Elle produisait aussi un lait riche, crémeux, excellent pour la fabrication d'un beurre extra au goût de noisette : le beurre réputé de Charentes-Poitou.

C'est peut-être pour cela que le gâteau sec **pur beurre** est devenu une spécialité poitevine. Si son nom diffère un peu selon les localités (en Deux-Sèvres on l'appelle tout simplement galette au beurre), sa recette est toujours la même et facile à réussir. Si facile, que les livres de recettes oublient souvent de mentionner cette délicieuse pâtisserie !

