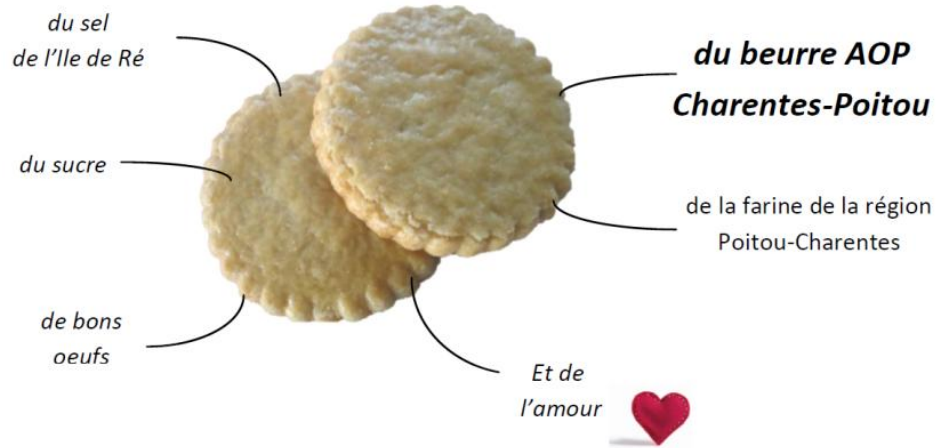


## ✓ Des ingrédients de qualité :



### Le Broyé du Poitou

Le broyé du Poitou est un gâteau originaire de la Vienne, des alentours de Poitiers. C'est un biscuit, sec, friable, agréable en bouche et très généreux en beurre ... Cette galette ressemble fortement à sa cousine bretonne, mais les puristes vous diront que toute la différence réside dans le beurre, impérativement du beurre de Charente-Poitou !

Souvent discret dans les livres de recettes et les brochures touristiques, ce gâteau sec n'en n'est pas moins une spécialité ancestrale qui était toujours présente autrefois pour fêter les grands événements jalonnant une année.

Béni pendant la messe, il était offert à la sortie de l'église pour les communions, baptêmes et mariages. Présenté sur un beau linge blanc, dans de grands paniers, il était aussi présent à tous les vins d'honneur et dans toutes les fêtes traditionnelles. Il était encore là, souvent trempé dans un verre de vin, lors des grands rendez-vous paysans : battages, vendanges, etc.

Chaque coin avait ses habitudes. Ainsi, certaines recettes conseillent de ne pas trop travailler la pâte. On obtient alors un gâteau plus dur, plus grumeleux, de texture à mi-chemin entre le sablé et le crumble, délicieux quand on le trempe dans une tasse de café ou quand on le laisse fondre en bouche. Délicieux... mais difficile à partager ! C'est pourquoi dans la Vienne on prit l'habitude de le placer au centre de la table et de le briser (ou broyer) d'un vigoureux coup de poing, d'où son nom ! Les parts étaient bien-sûr très inégales et chacun se servait alors à sa convenance d'un ou plusieurs morceaux dans la bonne humeur et la convivialité.

Car il est en Poitou deux règles élevées au rang d'institution : le respect des coutumes et le souci de l'accueil.



Nos broyés du Poitou sont fabriqués artisanalement avec de la farine biologique et du beurre de baratte des Deux-Sèvres. Ils sont conditionnés dans des paquets de 150g.