

G sucrésalécorrèzien

Créations de talent avec les artisans chocolatiers et pâtisseries limousins

Vacherie Limousine
ce délicieux bonbon au chocolat à la pulpe de framboise doit son nom au moule en forme de vache dans lequel il est fabriqué, symbole et hommage à l'animal "sacré" de la région. Noir, au lait ou blanc, il est fourré de praliné et de pulpe de framboise. A découvrir chez plus de 60 pâtisseries du Limousin.

Treipaïs, de l'occitan 3 pays première spécialité régionale créée par les artisans pâtisseries de Corrèze, de Creuse et de Haute-Vienne. Découvrez ce gâteau triangulaire aux trois saveurs, noisette, marron et chocolat, chez les artisans pâtisseries de l'Association Régionale des Pâtisseries Limousins.

Galette corrézienne
les artisans pâtisseries corréziens ont mis tout leur savoir-faire dans la fabrication de cette spécialité à base de châtaigne et de noix. A déguster nature ou accompagnée de glace vanille ou de crème anglaise.



Gourmandises corrèziennes

Des condiments précieux !

La moutarde violette de Brive est fabriquée à partir de moût de raisins noirs, de graine de moutarde et d'autres ingrédients. Ce condiment piquant et sucré était apprécié du pape Clément VI, qui, originaire de Corrèze et nostalgique de la moutarde violette de son enfance, fit venir à Avignon un moutardier corrézien, messire Jaubertie de Turenne, et le nomma "grand moutardier du pape" (au XIV^{ème} siècle). Tombée peu à peu en désuétude, elle fut remise au goût du jour par un célèbre liquoriste local. Elle donne une note épicée au magret de canard poêlé, aux grillades de bœuf limousin, au boudin noir et elle est parfaite pour parfumer une sauce.

La région produit aussi d'autres moutardes, des sauces et des vinaigres. Le vinaigre de cidre de pomme de Corrèze, par exemple, est obtenu par une longue transformation et fermentation acétique du cidre (au contact de l'air). Pour lui donner sa belle

couleur et son goût authentique, il est vieilli dans des fûts de chêne ou de châtaignier. Ce vinaigre, avec son taux d'acidité relativement bas, est très digeste et convient parfaitement pour les vinaigrettes et pour relever des plats en sauce.

Miel de bruyère

"Quand la bruyère est fleurie au flanc des Monédières"*, les abeilles en produisent un miel délicieux, qui est une vraie spécialité locale.

*musique Jean Ségurel, paroles Jean Leymarie, chantée par André Verchuren

Foire aux miels à Aubazine, 3^{ème} dimanche de septembre

Foire du miel à Brive, début novembre

Spécialités de Corrèze

La Farce dure ou farcidure(s)

Selon les communes de Corrèze, désigne une pâte à base de farine (nature ou aux herbes) ou des boules de pommes de terre râpées cuites dans un bouillon de légumes, de petit salé et d'andouille.

Le Milhassou

Gâteau de pommes de terre râpées, agrémenté d'un hachis de lard et de persil, lié avec un oeuf et cuit à la poêle dans de la graisse d'oie.

La Mique

Boule de pâte levée (farine, levure de boulanger, lait, œuf, sel et eau), cuite au bouillon avec petit salé et andouille.

Les Tourtous

A l'origine considérées comme nourriture du pauvre (à la place du pain), ces crêpes sont préparées avec de la farine de sarrasin ou de blé noir, dans une poêle. Pour accompagner tous les plats en sauce, le petit salé, la salade de pissenlits, la charcuterie. Elles deviennent desserts avec du fromage blanc, du miel ou de la confiture.

Les Boulaigous

Grosses crêpes rustiques à déguster avec du miel ou de la confiture de myrtilles des Monédières.

Le Saviez-vous ?

Les petits pots sont corréziens !

Créée en 1903 à Objat, l'entreprise Coudert expédie des petits pois jusqu'en Angleterre. Dotée d'une conserverie dès 1950, elle lance la macédoine de légumes puis les petits pots pour bébé (après une mission aux Etats Unis dans le cadre du Plan Marshall). Passée dans le giron de Phosphatine Falières puis de BSN (Danone), l'usine déménage à Brive et devient Diépal. Son centre de recherche, Créalis, mettra au point les Cracottes en 1974 et lancera Blédichef en 1993, 1^{ers} repas pour bébé à réchauffer au micro-ondes*.

*production passée de 800 000 pots par an dans les 1ères années, à 1 million de repas pour bébé par jour (pots verre et blédichef)