

FICHE PRODUIT

POIRAT

Le Poirat est un gâteau traditionnel du Bas-Berry. Il est fait de poires poivrées cuites dans la pâte et garnies de crème fraîche. Il était traditionnellement de forme rectangulaire ; il est aujourd'hui communément réalisé dans des moules ronds.

Une pâte brisée, ou exceptionnellement un feuilletage voire une pâte demi-feuilletée chez les professionnels, enferme des tranches de poires devenues moelleuses à la cuisson.

La saveur est subtile, à la fois relevée par le poivre et adoucie généralement par la crème fraîche, mais certains professionnels le préparent et le vendent sans crème.

La qualité du Poirat dépend beaucoup des variétés de poires utilisées. Celles-ci ne doivent être ni fondantes, ni trop mûres ; traditionnellement, de petites poires paysannes immangeables crues étaient utilisées pour le faire.

Le Poirat est fabriqué et vendu lors des « Journées de la pomme et des fruits de pays », organisées par la Société pomologique du Berry, le dernier week-end d'octobre, à Neuvy-Saint-Sépulcre (Indre).

On le trouve aussi en automne et en hiver chez quelques boulangers et pâtisseries du Bas-Berry.

Ce dessert, qui peut être fait sur commande, semble surtout apprécié par une clientèle âgée, et par temps froid. On ne le trouve plus guère que dans le Bois-chaud sud (Indre, Cher). Il semble en nette régression, étant souvent inconnu des jeunes artisans boulangers-pâtisseries.

