

## FICHE PRODUIT

### CROQUET DE CHAROST

Il n'y a qu'un seul producteur, situé aujourd'hui à Neuvy-Pailloux, dans l'Indre à mi-chemin entre Issoudun et Châteauroux. Environ 1,5 million de croquets sont produits annuellement et commercialisés dans toute la région, chez les boulangers, pâtisseries et confiseurs, mais aussi par la grande distribution. On les trouve aussi dans des épiceries fines à Paris et à travers la France.

Il se conserve très longtemps (10 mois) au sec à l'abri de la lumière et de l'humidité (de préférence dans une boîte en fer).

C'est un gâteau sec assez dur de 10 cm de longueur et 3 cm de largeur pour 1,5 cm de hauteur et un poids de 10 g. De forme oblongue irrégulière et de couleur brune avec une brillance sur le dessus, ce biscuit a une texture sèche, croquante, ferme mais très aérée. Il est composé de farine de blé, sucre, amandes entières 15 %, œufs frais 13 %, blancs d'œufs, poudre à lever (bicarbonate de sodium et d'ammonium), extrait naturel de plantes et de fruits.

Dans le respect de la tradition artisanale, le croquet de Charost est composé d'ingrédients sévèrement sélectionnés (il n'entre aucun colorant ni conservateur chimique).

Les amandes sont broyées puis mélangées avec les autres ingrédients et le tout est pétri ensemble. Ensuite, les croquets sont façonnés manuellement un par un, dorés au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, dressés sur plaque et cuits à 200 °C pendant une dizaine de minutes. Une fois refroidis, ils sont conditionnés sous sachets cellophane de 100 g ou en boîte carton de 500 g.

