



LE "PAIN GOUSSÉ" mode LVC

Je vais vous faire découvrir une "spécialité" locale que vous allez détester ou adorer selon le cas mais qui fera toujours impression auprès de vos hôtes en "apéro" ou en "ouverture d'une soirée-dînatoire" , bref un "niamaniama" original

INGRÉDIENTS :

essentiel : du vrai "chasselas de Moissac"(note 1)
gousses d'ail (note 2)

[biscroutes ou croustilles de LVC](#)

huile "blanche" ou "grassa d'aucaat" (note 3)

PRÉPARATIFS :

Si vous avez [biscroutes ou croustilles de LVC](#) dans une boîte dans le placard, en saison vous pourrez en improviser n'importe quand en quelques minutes .

Sinon faites griller assez des tranches de votre pain fines puis laissez-les refroidir : elles vont durcir

Épluchez des gousses d'ail , bien sûr plus ou moins selon vos "atomes-crochus" avec le dit-aromate. Il est évident que si vous détestez l'ail, cette recette n'est pas pour vous

Dans un premier temps vous allez frotter vos gousses d'ail bien régulièrement (et partout) sur chaque tranche de pain qui va fonctionner comme une râpe. Vous verrez ça forme comme une fine couche de crème écrue brillante . N'exagérez pas non plus ...mais il ne faut pas la plaindre

Dans un "potiot" vous préparez (note 3) soit votre "grassa d'aucaat" ou votre huile "blanche" : laissez le petit pot couvert dans la pièce pour que ce soit fluide : il ne faut pas une couche de graisse d'oie comme sur une tartine : vous allez la passer dessus avec un pinceau de silicone par exemple ... juste pour une délicatesse, une petite douceur ... parfumée

"MONTAGE"

Disposez sur un plateau (ou dans des petites assiettes individuelles) vos croustilles aillées (sobrement) et vous laisserez des gousses pour que chacun puisse en ajouter s'il le souhaite .

Mettez un petit pot avec votre corps gras choisi et un pinceau à disposition des convives

Disposez les "grappilles de Moissac" (ces grappes ne sont pas massives mais très aérées, les grains bien séparés prennent alors bien "lou soulel" et sont particulièrement dorées, pleins d'éphélides comme une jolie peau de blonde que le soleil a décoré à travers les trous de son chapeau ! Ce sont les meilleures



N.B : Vous pouvez éventuellement préparer, séparer les grains dans une coupelle en les épépinant à l'avance ... : je vous le dis franchement ça ne vaut pas le coup à tous points de vue :

- ça perd tout son charme rustique
- ça a tendance à "virer" très vite

- et le savoir vivre autorise de manger les grains avec les doigts ... Certes on ne peut dans un grand dîner cracher peau ou pépins ostensiblement ... mais vous pouvez les déposer discrètement sur le tapis de l'hôtesse : a-t-on idée de servir des trucs pareils ! Quelle peste !

T.S.V.P --->>



Maintenant , vous grignotez avec votre "toston" quelques grains de raisin : dégustez . C'est pas mauvais n'est-ce pas ? et au moins pour une fois vos "toasts" sont originaux !!!

NOTES TECHNIQUES

(Note 1) Le Chasselas de Moissac. ?? Ce merveilleux raisin on le vendait et fort bien avec l'arrivée du chemin de fer qui permettait de vendre le bon Chasselas aux parisiens . Donc, on l'économisait et avec le pain ...ça "l'économisat ma gardarat, que dises, renforcat lo plaser" dirait ce cher vieux hibou ! (non seulement ça économisait mais ça gardait, que dis-je, ça renforçait le plaisir")

(Note 2) L'ail : tout est dans l'ail . Prenez de préférence bien sûr du bel ail blanc de Lomagne, peut-être un rose de Lautrec mais toujours un"local". Pour ceux qui redoutent l'ail cru : je reconnais que "ça dure et ça se prolonge" ... Donc, pour ceux qui craignent l'ail cru, vous dis-je, sortez une de vos "boîtes" d'ail" et ce sera plus doux, quand même parfumé ... mais moins typique ! Et dans votre cas , au dîner , tout le monde sera à la même enseigne et vous ne sentirez plus rien !!!

(note 3) Huile "blanche" ou "grassa d'aucat" ? C'est simple : le plus vieux "pan goussé", c'était un "goûter" d'enfant rentrant de l'école, un dessert de paysans donc ils avaient la "grassa" de l'oie confite. Par la suite on allait à l'épicerie du village chercher de l'huile .. à la tireuse alors lorsque l'huile "Lesieur" à l'arachide apparut sur le rayonnage ce fut le luxe ... et le "pan goussé" l'adopta !

Pour ceux qui voudraient "réduire les risques diététiques" sachez que vous pourriez user avec profit de ghee (beurre clarifié. Voir fiche), voir remplacer par de l'huile de colza qui a la meilleure côte de nos jours dans les régimes, voir des margarines «allégées» ?? . À vous de tester !

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel", j'ai volontairement ignoré le sel ... ça a du goût quand même !!

Pour les "sans gluten", avec du pain "sans gluten" tout va bien

Pour les "sans sucre", désolée c'est pour vous de la dynamite car le raisin c'est le fruit le plus sucré !! Et si vous ajoutez le pain ... allez, choisissez une autre recette ... et faites comme le renard, dites-vous que vous n'auriez pas aimé ce mélange Nah !

Pour les "sans gras", je vous l'ai dit dans le cours de la recette, vous pouvez "oublier" les corps gras : ça sera même peut-être plus "authentique" mais ... tonique . Je sais c'est pas tout à fait pareil mais c'est excellent quand même ...

et vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A