CULTURE SANS CHICHIS

6

CROQUANT DE CORDES

1

Origine & Création

L'origine du croquant remonterait au 17ème siècle ; on en trouve la recette dans des documents datant du 18ème siècle.

A cette époque, les amandiers foisonnaient, et on trouvait des amandes sur tous les étals de la région.

C'est donc une cuisinière aubergiste, appelée la Mère Bordes, qui imagina cette recette pour écouler un surplus d'amandes. Elle servait ces petits gâteaux accompagnés de vin de Gaillac.

Pour certains cette histoire n'est qu'une légende. En fait on ne connaît pas réellement l'origine des croquants.

Quoiqu'il en soit, à partir du 19ème siècle, le croquant est de plus en plus confectionné. A tel point qu'il est rapidement connu dans toute la France et même au-delà des frontières.

Appelés à l'origine "couques", ils prirent ensuite le nom de croquants qui désigne bien leur texture qui est croustillante, croquante.

Autrefois l'usage voulait, qu'après la cuisson du pain, on profitait de la chaleur du four pour cuire les croquants.

Qu'es acquo ?

Le croquant de Cordes est un petit gâteau plat qui offre une texture croustillante. A la cuisson, il gonfle et dore légèrement.

Il est très goûteux grâce aux amandes, mais également à une petite caramélisation qui se fait grâce à sa teneur en sucre.

La recette est traditionnelle, et, à Cordes, la production est toujours faite de manière artisanale.