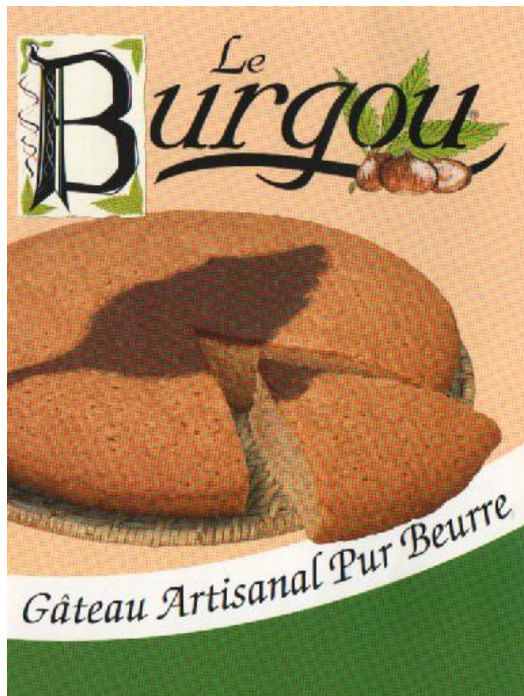


Le chêne et le châtaignier sont les deux arbres emblématiques du Limousin. Les châtaigneraies renaissent peu à peu dans la région. Quoi de plus naturel que d'avoir imaginé de fins gâteaux au parfum des châtaignes du terroir !



Le premier, crémeux et fondant, est à consommer froid, presque glacé, le second, aux arômes discrets de châtaigne, d'amande et de miel, se consomme sans modération, en dessert ou avec le thé.



L'histoire du Burgou "A cette époque, la vie est très rude dans la campagne haut-viennoise... Isolée, dans un relief ingrat, point de route mais des chemins bordés surtout de châtaigniers. En cette période de disette, le châtaignier est une aubaine pour l'alimentation quotidienne de la population paysanne.

Celle-ci préserve jalousement ses nombreuses recettes.

Au fil du temps, de bourgs en hameaux, au hasard des rencontres, les langues se délient, délivrant leurs secrets, attirant l'attention d'une corporation toute entière.

Respectueuse de l'histoire, garante du savoir-faire, elle fouille les mémoires. Recoupant

légendes et coutumes ancestrales, elle élabore une recette originale 'pur beurre' et confectionne un savoureux gâteau. Le 'Burgou' est né !"

Texte et photo extraits du dépliant "Le Burgou, Recette gourmande de Haute-Vienne".