La recette. Le gâteau au blé noir.

Recette de Perrine Lirzin.

Ingrédients :

– 300 g de farine de blé noir (ou sarrasin)

– 350 g sucre

– 4 œufs

– 1 sachet de levure

– 200 g beurre fondu

Mélangez le tout dans un saladier

Versez dans un moule à manqué beurré.

Cuire 30 minutes au four à 150 degrés.

Le blé noir bio se porte bien en Bretagne

D'origine asiatique, le blé noir a été importé d'Asie et est arrivé en Bretagne avec les celtes. Il s'implante dès le XV ème siècle, sous l'impulsion d'Anne de Bretagne. Au début du XX ème siècle, cette plante représente 300 000 hectares de culture dans la région. Mais à partir de 1950, elle décline brutalement, au profit des cultures de maïs et de blé. Dans les années 80, certains passionnés ont remis la plante au

goût du jour, notamment dans le secteur de l'agriculture biologique. Aujourd'hui, on en compte de 3000 à 4000 hectares, dont 1277 hectares en biologique en 2012 (source : Agence bio, 2013). On dénombrait en 2012, toujours selon des chiffres de l'agence bio, 189 producteurs de sarrasin bio bretons. Si le blé noir est transformé en farine pour les galettes, le pain ou des pâtes, il est utilisé aussi par les brasseurs bretons pour certaines de leurs bières.

Plus d'infos

http://alimentation.gouv.fr/la-cure-de-jouvence-du-ble-noir

http://www.interbiobretagne.asso.fr/le-point-sur-la-filiere-sarrasin-bio-bretonne-15-1904.html

http://www.blenoir-bretagne.com