

UNE GALETTE PARTICULIERE : LA GOUERE

« Ohé n'farins pu rien
N'mig'rins d'la gouère
Ohé n'travail'l'rins pus,
Christou' vol pus »

La **gouère** est une galette à la purée de pommes de terre et au fromage frais ou blanc. Le mot est attesté dès le **XV^e** siècle.

La gouère d'Embraud est fourrée de pruneaux mais elle peut l'être de coings ou de pommes ; avec des cerises, c'est le **gouéron**² de Varennes en Montagne bourbonnaise. Nos voisins berrichons du Sud confectionnent une galette très semblable mais sans fruits appelée « Marianne »

La recette de la gouère que vous allez confectionner à Embraud provient de la mère Pauline **BUVAN** et de la grand'mère Mélanie **DESAMAIS** de Monique **BESSON** charouisse qui vous accompagnera tout au long de la réalisation.

Recette de la gouère ou galette au fromage

(Monique **BESSON**, Cosne d'Allier, Juillet 99)

- Faire cuire des pommes de terre avec du sel comme pour de la purée et les écraser.
- Prendre un fromage de vache frais et l'écraser.
- Une cuillère de farine
- 2 œufs
- Du sucre (" tu vois bien, comme pour une galette ")
- Bien mélanger le tout.
- Mettre cette préparation dans une pâte à tarte.
- Incorporer des pruneaux (prunes confites) dans la garniture.
- Faire cuire au four comme une tarte.
- Déguster tiède ou froide.

(Recette de ma mère Pauline **BUVAN**
et de ma grand'mère Mélanie **DESAMAIS**.)

Quant à la pâte à tarte qui sert de support à la gouère, elle est faite en pâte brisée selon la recette d'Embraud.

Pâte brisée façon Embraud

Travailler 1kg de farine avec 500grammes de beurre mou et une pincée de sel jusqu'à obtenir un « sable fin ».

Ajouter de l'eau (à titre indicatif environ 500 ml car tout dépend de la qualité de la farine employée) pour façonner un pâton qui se détache des mains.

☛ Attention à ne pas trop retravailler le pâton après avoir mis l'eau car la pâte y perd en croustillant !!

😊 Astuce : ne travailler qu'avec une main pour avoir toujours une main libre « propre ».

Cette recette peut nous sembler aujourd'hui bien sophistiquée et moderne alliant sucré et salé mais remise dans le contexte historique la gouère est un plat « populaire » et rural. Ne permet-elle pas d'utiliser un reste de purée par exemple, d'utiliser les produits de la ferme (pommes de terre, beurre, fromage, œufs, farine et les prunes séchées au four à pain).

Quand dicton populaire rime avec cuisine populaire : « D'un beurdin³, on dit qu'il a été enfourné après les gouères ! »

¹ Christou : Le député en blouse cf " Le député en blouse » d'Ernest MONTUSSES, p.34.

² cité par Marie Didier

³ Un peu fou, "diôle »