



Grain de Sologne a vu le jour fin 2020. Je suis Aymeric, artisan pastier dans le Loiret, et je me lance dans la production de pâtes sèches, issues de blés anciens cultivés à Autry-le-Châtel

Les pâtes Grain de Sologne sont fabriquées à base de farine de blé poulard et de Seigle. Cette farine est obtenue sur meule de pierre et ne contient ni additifs ni conservateurs. Elle est transformée juste après la mouture et conserve ainsi au maximum les qualités nutritionnelles du blé. Les pâtes contiennent un fort taux de protéine : 11 à 13 %. Elles sont source de fibre, de vitamine B9 (acide folique), et de magnésium. Elles sont très digestes.



La recette des pâtes est très simple : Je mélange dans une machine appelée extrudeuse (en photo) la farine et de l'eau puis procèdent à l'extrusion des pâtes. Les moules utilisés sont uniquement en bronze, sans téflon, qui donnent un aspect rugueux aux pâtes et leur permettent de bien accrocher les sauces.

Le séchage des pâtes s'effectue à basse température, maximum 45°C, durant environ 12h, dans un séchoir professionnel. Ceci permet une bonne tenue sans ajouter de gluten. Les pâtes sont ensuite conditionnées en sachet de 250g, 500 g ou 5kg.

Les pâtes au blé Poulard de Grain de Sologne sont 100% françaises, BIO, et naturellement faibles en gluten ! De plus, elles cuisent très vite! De 3 à 5 minutes selon les formes.

