Recette :

L’échaudé est un biscuit : une pâte cuite deux fois, sa particularité est qu’une des cuissons est obtenue par immersion dans l’eau bouillante.

Préparation de la pâte : Il s’agit d’une pâte à pain (farine, eau, sel) très compacte dans laquelle le pétrissage joue un rôle primordial. C’est l’adjonction de l’anis (dont chaque fabricant conserve le dosage secret) qui donne sa saveur.

Pressage, Découpage La pâte, conditionnée en pains rectangulaires, est découpée en « patons » et pesés afin que chacun ait un poids identique.

Pliage Effectué manuellement, il nécessite une grande dextérité. L’échaudé prend sa forme triangulaire, un coup de « cabillou » (petite cheville en buis en forme de pointeau) permet de fermer la pâte pour éviter qu’elle ne se déplie lors de la cuisson.

Première cuisson : l’échaudage Les échaudés sont d’abord jetés dans de l’eau bouillante. Ainsi, les grains d’amidon contenus dans le gluten explosent, ce qui rend le produit plus digeste. En outre, en se fixant sur la paroi du biscuit, ils lui donnent sa fameuse couleur dorée. Les échaudés s’enfoncent dans l’eau et remontent à la surface à la fin de la cuisson.

Séchage : Ils sont cueillis et placés pendant des heures sur des clayettes de séchage.

Dernière cuisson : Enfournés au moyen d’une longue pelle dans un four préalablement chauffé, la durée de cuisson et la chaleur du four sont évaluées par le biscuitier. Sortis du four, ils sont mis à refroidir dans de grandes corbeilles en osier, puis vendus en vrac sur les marchés ou conditionnés en sacs.

Les recettes

L’échaudé se savoure frais mais aussi :

- à l’apéritif : partagé en deux et tartiné de roquefort, de caviar d’aubergine, de tapenade…
- avec une salade : tartiné de roquefort, de fromage de chèvre…
- en dessert : trempé et servi avec de la glace ou nappé de confiture.
- et l’incontournable recette : bien gonflé par un trempage dans un vin blanc doux sucré (Gaillac de préférence) et servi très frais.