



Karéléa

LE SUCRE COMPTE POUR DU Petit BEURRE !

On croque généralement dedans avec tellement d'empressement qu'on ne prend pas forcément le temps de l'observer en détails, mais saviez-vous que la forme du petit beurre, ce biscuit que l'on connaît depuis toujours, était en fait une somme de petits détails savamment pensés ? Ses 52 dents ? Elles représentent les 52 semaines de l'année, tandis que les quatre « coins » sont, pour leur part, un clin d'œil aux différentes saisons qui la composent. Et n'oublions pas non plus de mentionner les 24 points en son centre, pour les 24 heures de chaque journée, ce qui fait que **ce savoureux gâteau sec s'impose comme un vrai clin d'œil au temps qui passe, ce qui, lorsqu'on y pense, est d'autant plus amusant pour une recette que l'on peut clairement qualifier d'intemporelle et que l'on savoure depuis qu'on est tout gamin.**

Sauf que désormais, nous ne sommes plus des enfants, mais au contraire des adultes responsables (enfin, on essaye tant que possible en tout cas !), bien conscients de l'impact sur notre santé de toutes les petites gourmandises que nous aimons tant déguster. Attention, l'idée n'est pas du tout de ne vouloir consommer que des produits healthy à l'extrême et d'ailleurs, notre goût pour les petits beurre se prouve, car il ne s'agit clairement pas du biscuit le plus diététique qui soit (en même temps, lorsqu'on a le mot « beurre » dans son nom...). **Et si un peu de gras se conçoit parfaitement pour une petite pause placée sous le signe du plaisir, peut-être en revanche peut-on faire l'impasse sur l'un des autres ingrédients présents en grande quantité dans un petit beurre traditionnel : le sucre bien entendu.**

Défi accepté par Karéléa, la marque experte du contrôle des sucres par l'alimentation de Compagnie Léa Nature, qui propose sa propre interprétation des petits beurre, en conservant bien entendu l'esprit d'origine, à savoir le goût authentique d'un petit plaisir simple. **Dès la première bouchée, on fond pour cette douce note de beurre - précisons qu'il s'agit de pur beurre, pas d'un quelconque substitut comme c'est parfois le cas au rayon biscuits - et pour son craquant.** Ni trop dur, ni trop friable, il nous rappelle les biscuits faits maison ou bien encore les tendres goûters de notre enfance chez Papi et Mamie.

Concoctés dans la biscuiterie Jean & Lisette en Charente-Maritime, leur recette s'appuie sur de la farine de blé complet française, ce qui en fait une source appréciable de fibres. **Sans colorants et sans arômes artificiels, ces petits beurre sont donc surtout sans sucres et le plus incroyable, c'est que cela ne se sent pas du tout à la dégustation, on reste vraiment sur une pure gourmandise comme on les aime.** Nous voici à deux doigts de voir si cette magie peut se dupliquer à d'autres grands classiques du genre ? Si on retire le sucre de la recette d'un quatre-quarts, est-ce qu'on invente alors le trois quarts ?!

PETITS BEURRE SANS SUCRES KARÉLÉA®
3 sachets de 5 biscuits, 2€69

**Tous les produits KARÉLÉA
sont disponibles au rayon DIÉTÉTIQUE des GMS**