

Tout un pré dans un pot de confiture



Toute une prairie fleurie sur une cuillère. Photo DNA/J.-F.O.

Lorsqu'en 2017, la chèvrerie du bonheur, à Levoncourt, a remporté le premier prix du concours des prairies fleuries de moyenne montagne, Evelyne Lemessier, des Délices d'Eve, à Buhl, a eu l'idée de récupérer de ce foin fleuri ... pour en faire de la confiture (ou plutôt une préparation à base de fruit, puisque la teneur en sucre est inférieure à la quantité réglementée). « Nous avons déjà l'habitude d'utiliser du foin en cuisine pour fumer du bœuf : on place du foin au fond de la cocotte, on met la pièce de viande dessus et on allume le foin pour qu'il fume la viande durant la cuisson », décrit Yves, son mari. Le résultat est surprenant. « Ce foin-là contient 60 variétés de fleurs. » C'est dire la complexité du produit, très campagnard. Cette confiture, il va sans dire, se marie à merveille avec le fromage. « Son goût éveille le souvenir, celui des foins qu'on faisait quand on était jeunes ... », assure Yves. Tout aussi surprenante est la différence flagrante de saveur d'un millésime à l'autre. Entre la préparation de foin 2017 et l'actuelle, c'est presque nuit et jour. Autant d'étonnantes palettes à découvrir et à tartiner sur les matinées ou les soirées conviviales ...

Tout un pré dans un pot de confiture



Toute une prairie fleurie sur une cuillère. Photo DNA/J.-F.O.

Lorsqu'en 2017, la Chèvrerie du bonheur, à Levoncourt, a remporté le premier prix du concours des prairies fleuries de moyenne montagne, Evelyne Lemessier, des Délices d'Eve, à Buhl, a eu l'idée de récupérer de ce foin fleuri... pour en faire de la confiture (ou plutôt une préparation à

base de fruit, puisque la teneur en sucre est inférieure à la quantité réglementée). « Nous avons déjà l'habitude d'utiliser du foin en cuisine pour fumer du bœuf : on place du foin au fond de la cocotte, on met la pièce de viande dessus et on allume le foin pour qu'il fume la viande durant la cuisson », décrit Yves, son mari. Le résultat est surprenant. « Ce foin-là contient 60 variétés de fleurs. » C'est dire la complexité du produit, très campagnard. Cette confiture, il va sans dire, se marie à merveille avec le fromage. « Son goût éveille le souvenir, celui des foins qu'on faisait quand on était jeunes... », assure Yves. Tout aussi surprenante est la différence flagrante de saveur d'un millésime à l'autre. Entre la préparation de foin 2017 et l'actuelle, c'est presque nuit et jour. Autant d'étonnantes palettes à découvrir et à tartiner sur les matinées ou les soirées conviviales...