

Lognes : Jenny revisite le caramel au beurre salé breton

➤ [Île-de-France & Oise](#) > [Seine-et-Marne](#) > [Lognes](#) | Julie Olagnol | 15 novembre 2017, 16h01 |



Lognes, mardi 31 octobre. Jenny Tran, une Lognote de 38 ans, imagine de nouvelles recettes de caramel au beurre salé. LP/Julie Olagnol

Jenny Tran, une habitante de Lognes, confectionne des versions à la noix de pécan et au rhum dans un laboratoire partagé avec d'autres artisans.

D'origine chinoise, Jenny Tran est née et a grandi à Lognes. C'est lors d'un passage dans les Pays de la Loire pour des raisons professionnelles qu'elle goûte pour la première fois du caramel au beurre salé. «Je m'en abreuvais littéralement », confesse la jeune femme de 38 ans.

De retour à Lognes, elle constate qu'elle ne trouve en grandes surfaces que des pots industriels très sucrés. « C'était à l'encontre de mes habitudes de consommation, bios et locales. J'ai eu l'idée de créer un produit gourmand, avec des ingrédients choisis », explique cette ancienne employée de la distribution.

Dans sa recette maison, commercialisée depuis six mois, Jenny incorpore de la crème fraîche allégée et du beurre normands et remplace une partie du sucre par du miel d'un petit producteur meldois. Résultat, un produit plus clair, très onctueux et facile à tartiner, dont le goût peut rappeler le délicat parfum de la confiture de lait.

Mieux, Jenny revisite le caramel au beurre salé traditionnel avec une version aux noix de pécan « coupées à la main puis torréfiées » et une autre au rhum des Antilles « sortie tout droit de mon imagination en mangeant un canelé (une spécialité du Bordelais). »

Accompagnée dans la « couveuse » de l'Association pour le financement d'initiatives locales pour l'emploi 77, elle dépose sa marque « Façon Jenny » et confectionne ses pots dans un laboratoire partagé avec d'autres artisans dans le Val-de-Marne.

« Je l'apprécie sur les crêpes mais au quotidien je l'aime bien aussi sur une tartine. Mon mari agrmente son riz au lait et ses yaourts avec », raconte Jenny. Quant à ses clients, certains en ajoutent sur leurs tartes aux pommes ou le plongent dans leur café.

La créatrice cherche de nouveaux points de vente. Le caramel au beurre salé « Façon Jenny » est déjà disponible à l'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) la Cagette campésienne, à la Ruche qui dit oui ! de Ferrières-en-Brie et de Noisiel et sur les sites lecomptoirlocal.fr et locamiam.fr.

« Avec la [crise du beurre](#), j'espère avoir de quoi fournir mes clients jusqu'à Noël. Généralement, ils commencent par un petit pot et reviennent m'en acheter deux gros. Quand un Breton me dit qu'il est bon, c'est le meilleur des compliments », sourit Jenny. Pour ce qui est de la suite, « pourquoi ne pas ouvrir une gamme et l'étendre à d'autres produits », souffle-t-elle.

*Pot classique : 4 euros les 105 g, 6,90 euros les 205 g. Aux noix de pécan ou au rhum : 5 euros les 105g.
Commandes sur Facebook : « [Façon Jenny](#) ».*