

LOGNES ► RECETTE SECRETE : JENNY FAIT SON CAMEL BEURRE SALE « A SA FAÇON » ET LE COMMERCIALISE

Sun-Lay Tan 2017-11-21



Jenny Tran, une habitante de Lognes, a mis au point sa propre recette de caramel beurre salé qu'elle vend désormais sur internet ainsi que dans les marchés bio et artisanaux de la région.

Le caramel beurre salé « façon Jenny » comme sa créatrice l'a nommé est un subtil mélange d'ingrédients du terroir français. Le beurre et la crème viennent de Normandie, le sel, de Guérande, et le miel, d'un producteur de Seine-et-Marne. La recette, bien gardée, vient d'un dosage. « **Je remplace une partie du sucre par le miel pour ne pas que ce soit trop sucré. Je ne mets pas d'additif** » confie Jenny, à demi-mot. On n'en saura pas plus.

Jenny, ancienne cadre dans la grande distribution, passionnée de cuisine, s'est lancée dans la production à son retour à Lognes après avoir passé quatre années dans l'Ouest de la France, entre Nantes et Angers. « **J'ai découvert le caramel beurre salé là-bas, mais à mon retour en région parisienne, il y a deux ans, je n'en ai pas trouvé d'aussi bon. Je me suis alors décidée à en faire moi-même pour ma propre consommation** » explique la jeune créatrice. A l'époque, il n'était pas encore question de le commercialiser. Le déclic est venu lors d'une crêpe party avec des amis. « **Ils ont tous trouvé ma recette délicieuse et m'ont suggérée d'en vendre** » se souvient encore Jenny.

En vente dans les marchés artisanaux

L'idée fait son chemin. La Lognote décide alors de quitter son travail pour créer sa petite entreprise et y consacrer 100% de sa vie professionnelle. « **J'avais envie de découvrir de nouveaux horizons et d'apprendre de nouvelles choses** » explique la cuisinière. Les caramels sont vendus sur internet, dans les marchés artisanaux et bio et le seront aux marchés de Noël de Brou-sur-Chantereine et Chanteloup-en-Brie. La trentaine de pots qui sortent de son laboratoire s'écoulent en moins d'une semaine.

Jenny, qui a même réussi à concevoir deux déclinaisons de la recette, une aux noix de pécan, l'autre au rhum, veut agrandir son entreprise et cherche une cuisine plus grande pour la développer.

Facebook : <https://www.facebook.com/faconjenny/>

