

Île-de-France

La Marne

Seine-et-Marne. Une habitante de Lognes revisite le caramel au beurre salé.

Depuis trois ans, Jenny Tran fabrique son caramel au beurre salé à Lognes (Seine-et-Marne).

Publié le 1 Nov 19 à 12:04



Jenny Tran décline à Lognes (Seine-et-Marne) le caramel au beurre salé en cinq façons : rhum, pralin, spéculoos, café et noix de pécan. De quoi ravir toutes les papilles. (©DR)

Jenny Tran est née et habite aujourd'hui à **Lognes (Seine-et-Marne)**. Depuis trois ans, elle régale les papilles avec son **caramel au beurre salé fait maison**. « Quand je me suis lancée, c'était une reconversion totale. Avant, j'étais cadre dans la distribution de textile », raconte-t-elle.

Un caramel à tartiner et moins sucré

Mais entre Jenny et le caramel au beurre salé, c'est effectivement **une vraie histoire d'amour**. « J'ai passé quatre ans dans les Pays de Loire et c'est là-bas que j'ai découvert le caramel au beurre

salé. Je suis devenue absolument fan mais je le trouvais souvent trop sucré. J'ai donc cherché à faire **un produit différent** de ce qu'on trouvait en grandes surfaces : **un caramel plus onctueux, moins sucré et qu'on peut étaler plus facilement** ». Au départ, Jenny cuisine pour elle. Puis elle fait goûter ses créations à sa famille, à ses amis, aux amis de ses amis et tout le monde est convaincu. La créatrice se lance et crée alors « **Façon Jenny** ».

Elle propose six saveurs différentes

Pour alléger le sucre, elle incorpore à sa préparation de la **crème fraîche allégée et du beurre**, tous les deux Normands, et remplace une partie du sucre par du miel d'un petit producteur meldois. « Depuis le début, j'ai toujours tenu à utiliser des ingrédients de qualité, français, voire locaux. Grâce à ma double culture, j'ai aussi une certaine sensibilité sur l'équilibre des saveurs. »

La nouvelle recette est validée par nos fidèles gourmands !



[#cafe](#) [#caramel](#) [#caramelbeurre-sale](#) [#gourmand](#) [#picoftheday](#) [#facon_jenny](#) [#artisanal](#) [#seineetmarne](#) [#madeinfrance](#)

www.faconjenny.fr

Mieux encore, Jenny ne se contente pas que du caramel au beurre salé traditionnel, **elle le revisite de cinq façons**. « Mes premières saveurs étaient la version aux noix de pécan, coupées à la main puis torréfiées, et celle au rhum des Antilles, que j'ai imaginé en mangeant un cannelé, une spécialité du Bordelais. »

Ses produits sont disponibles en ligne

Récemment, elle a imaginé **trois nouvelles saveurs** : pralin, spéculoos et café. Si Jenny propose aujourd'hui ses caramels lors d'événements, de salons ou sur les marchés de Noël, elle espère encore développer ses points de vente actuels. « Je recherche également un local qui n'appartiendrait qu'à moi car, pour l'instant, je cuisine dans un atelier partagé à Montévrain. », conclut-elle. En attendant, tous ses délices sont à retrouver sur sa toute nouvelle boutique [en ligne](#).

Par : [Maurie Krall](#)