

DE SAISON Avec sa couleur chaude et son goût suave de caramel, la confiture de lait a pris une place de choix sur la table du petit déjeuner. À Juriens (VD), la ferme de Rauven en a fait une de ses spécialités les plus prisées.

En confiture, le lait déploie des arômes d'une douceur irrésistible



Lait et sucre: la recette de base de la confiture de lait n'a rien de sorcier. Mais pour un résultat crémeux à souhait, tout repose sur une longue cuisson à température parfaitement contrôlée.



© PHOTOS THIERRY PORCHET/DR

Si la crème produite par le troupeau de montbéliardes de la ferme des Curtet, au Cosson, sert à fabriquer de délicieux bricelets ou des caramels, le lait dont elle est tirée a lui aussi vocation à ravir les bécots à sucre: la confiture de lait de Valérie Curtet est un hit au catalogue des spécialités de la maison depuis une bonne dizaine d'années. La maîtresse du domaine les a mises à profit pour perfectionner sa recette, et cette onctueuse tartinaade a été récompensée par une médaille de bronze lors de la dernière édition du Concours suisse des produits du terroir, en 2019, dans la catégorie «produits à base de fruits, légumes, miels et divers».

Recette simple

Cette version locale du *dulce de leche* cher à l'Amérique latine (voir l'encadré ci-contre) ne contient pourtant aucun ingrédient mystère qui en assurerait la saveur

prononcée. «Aujourd'hui, je fais ma confiture moins liquide que je ne le faisais au début», concède la productrice en accueillant *Terre&Nature* dans sa cuisine parfaitement équipée, dont les grandes baies vitrées donnent plein sud, face aux sommets des Alpes. On avait pu apprécier cette vue exceptionnelle lors d'une précédente visite gourmande au Cosson – qui avait mis à l'honneur les fameuses cuisses de dames que Valérie Curtet prépare fréquemment en cette froide saison des carnavals. Pas ce jour-là toutefois: l'horizon est de fait masqué par un stratus glacial qui fait givrer le verger de hautes tiges de la ferme de façon spectaculaire.

Lente réduction

«Le secret d'une saveur et d'une consistance parfaites tient dans une cuisson très longue à une température constante de 100°C», résume notre confiseuse. On l'aura

compris: la confiture de lait du Cosson n'est pas obtenue simplement en plaçant une boîte de lait condensé dans une marmite à vapeur – ce qui reste toutefois la façon la plus simple d'obtenir cette douceur lactée. Il faut ainsi quatre heures au minimum pour que la préparation prenne lentement couleur dans la casserole – en l'occurrence un robot de cuisson qui évite à Valérie Curtet de surveiller en permanence le plan de cuisson. L'appareil assure également obligeamment un contrôle vigilant de la température. «Mais mieux vaut baisser de temps à autre le feu, pour éviter au liquide de surchauffer et ainsi de se séparer en deux phases, même si le goût n'en est pas affecté», indique encore la confiturière. Plus l'on concocte de grandes quantités, plus cela prendra du temps. Valérie Curtet se limite donc à des volumes de 2 l de lait, pour 1 kg de sucre. À l'arrivée, elle obtient de quoi remplir cinq petits pots, soit un litre de confiture environ.

SUCRERIE LACTÉE

L'Argentine et, plus largement, les pays d'Amérique latine et d'Amérique centrale semblent pouvoir en revendiquer la paternité sous le nom de *dulce de leche* – littéralement sucrerie de lait. Mais la confiture de lait est aussi connue de longue date dans les régions laitières de France, et s'est taillé un joli succès dans la confiserie artisanale de nos campagnes. La recette de base peut s'agrémenter d'arômes divers comme la vanille ou le cacao; au lait et au sucre viennent parfois s'ajouter d'autres ingrédients (crème double, fleur de sel, cannelle, liqueur)... On la déguste sur du pain, dans du thé, sur une crêpe, etc. Mais les plus gourmands se contentent de plonger une cuillère dans le pot et de s'en délecter!

LA PRODUCTRICE VALÉRIE CURTET

C'est au Cosson, un hameau situé entre Juriens et La Praz (VD), que Valérie et Yann Curtet exploitent un domaine de 40 hectares de blé, de maïs et de prairies fourragères. Y paissent 45 montbéliardes fournissant quelque 300 000 kg de lait d'industrie... et quelques litres surnuméraires vendus en petits volumes en vente directe ou valorisés en spécialités gourmandes dans la cuisine de cette pâtissière et confiseuse confirmée, qui a suivi une formation spécifique en fabrication de produits fermiers à Agrilogie Granges-Verney (VD). À la fameuse confiture de lait viendront dès le printemps s'ajouter des laits aromatisés – au caramel, au café, au chocolat et au masala chai. «Je fais les sirops moi-même, précise-t-elle. L'idée est de proposer une alternative naturelle aux produits similaires de la grande distribution.» La confiture de lait et d'autres spécialités du Cosson sont disponibles sur commande, mais aussi ailleurs dans la région: au magasin du village, aux épiceries de Rances et de L'Abergement, à la Fromagerie du Solliat ainsi qu'à la Landi d'Orbe. Référencées par l'association Marché Paysan, elles le sont également sur le site de *Terre&Nature*.



D'autres variétés

Cette longue réduction est plutôt contraignante, note-t-elle; pour disposer des quantités suffisantes à approvisionner les divers points de vente (voir l'encadré ci-dessus), elle en prépare en effet tous les jours, ou presque. «Je lance une «fournée» en fin d'après-midi, de façon à pouvoir conditionner la confiture dans la soirée», explique-t-elle tout en versant avec précaution le liquide chaud dans ses contenants.

À l'instar des confitures de fruits, celle de lait n'acquiert pas immédiatement sa consistance crémeuse à la fin de la cuisson. «Il faut d'abord la mettre au frais, durant huit heures au moins», note Valérie Curtet. Une fois en pot, la confiture se garde sans problème plusieurs mois au frais et au sec; ouverte, elle est à conserver au réfrigérateur et à consommer dans le mois qui suit. Si la paysanne n'élabore aujourd'hui qu'une seule sorte de confiture de lait, elle avoue être tentée par les variétés aromatisées au chocolat ou à la vanille. «Avec une base si simple, il y a beaucoup de possibilités», conclut-elle.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS Le Cosson 5, 1326 Juriens, tél. 024 453 10 81, www.marchepaysan.ch, www.terrenature.ch/bonnes-adresses