

Confiture de damassons

La petite sauvage du Jura

Elle est violette et petite. On dit que, du temps des croisades déjà, les chevaliers ont ramené la prune de Damas de l'Orient. Aujourd'hui, elle croît à merveille en Ajoie, dans le nord du canton du Jura.

Confiture de damassons

1 kg de damassons rouges
700g de sucre

Laver les bocaux et les tenir au chaud. Remplir les bocaux et les fermer de suite.

Préparer les fruits, les peser, les couper en deux et les mettre dans une casserole.

Astuce : En Suisse alémanique, il est malheureusement difficile de trouver des damassons. Il est aussi possible de faire la confiture avec des pruneaux ou des prunes.

Ajouter le sucre.

Porter à ébullition en remuant, laisser mijoter une vingtaine de minutes.



Une spécialité du canton du Jura.

Photo: Corinne Gerber

Photo: Stephan Rüegg

Corinne Gerber: « Les changements offrent de nouvelles perspectives »



Les Jurassiens sont fiers que l'Ajoie compte parmi les plus anciennes régions de culture de la damassine en Suisse. Contrairement aux pruneaux de table suisses, la damassine n'est pas cueillie sur l'arbre, mais récoltée

chaque jour à l'aide de filets dès qu'elle tombe, mûre, de l'arbre. La famille Gerber cultive le damasson sur son exploitation à Porrentruy (JU). Elle en fait des confitures et de l'eau-de-vie. La famille Gerber a élevé des vaches laitières pendant de nombreuses années. La traite était essentiellement assurée par Corinne Gerber. C'est le cœur lourd que la famille Gerber a décidé d'abandonner la traite pour se consacrer à l'élevage de vaches mères. Tout changement offre également de nouvelles perspectives. Début juin, Corinne Gerber a ouvert un magasin à la ferme – il s'agit d'un véritable coffre aux trésors plein de spécialités! Outre des confitures et des eaux-de-vie à la damassine, Corinne

Gerber propose deux sortes de pain, de la tresse, des bretzels, de l'huile de noix, des œufs, du miel et de la viande de veau. Tous les produits sont issus de son domaine agricole. Le Concours suisse des produits du terroir organisé à Courtemelon (JU) a lieu tous les deux ans. De nombreux producteurs issus de toute la Suisse y présentent leurs spécialités. Les paysannes jurassiennes, dont Corinne Gerber est la présidente, y disposeront aussi d'un stand. Les paysannes jurassiennes serviront à cette occasion diverses spécialités jurassiennes, dont les « Striflates », un dessert typique du Jura. Ce plat est généralement servi avec de la crème à la vanille.

Union suisse des paysannes et des femmes rurales
Un réseau de femmes d'avenir
www.paysannes.ch

Concours suisse des produits du terroir
28 et 29 septembre à Courtemelon (JU).
Vous êtes les bienvenus au stand des paysannes jurassiennes et à l'atelier des saveurs.

Plus de recettes
se trouvent sur
www.revueufa.ch