

LES MÛRES

Les mûres sont les fruits du mûrier, plus communément appelé ronciers. C'est un arbrisseau grimpant, avec de longues lianes épineuses. Son nom latin est *Rubus fruticosus*.

Ses fruits noirs et charnus sont murs entre mi-août et fin septembre. Très souvent utilisés dans des préparations sucrées, il faudra néanmoins vous armer de gants et de patience pour la cueillette.

Il existe sur le massif jurassien une autre variété de mûres, appelé mûres des rochers. Cet arbrisseau est très fréquent dans les pessières rocailleuses d'altitude. Beaucoup moins grande que son cousin, elle mesure entre 15 et 30 centimètres de haut. Elle possède un avantage comparé à son cousin : elle n'est pas épineuse. Ses fruits sont rouges et acidulés. Dans le jura, on l'appelle plus communément Brossette ou Ambrochets.

On utilise l'extrait de ce fruit pour soulager les aphtes, les gencives et les maux de gorge.

Mais il est vrai que la plus commune, la mûre noire, peut se prêter à des préparations salées.



Noix de veau aux mûres

4 personnes

Ingrédients

- 800 g de noix de veau
- 500 g de mûres sauvages
- Oignon
- Echalote
- Carottes
- Beurre
- Sel et poivre

1 - Tout d'abord, faire rôtir la noix de veau au four avec l'échalote, les carottes, l'oignon, le sel et le poivre.

2 - Réserver quelques belles mûres pour la décoration finale et presser le reste pour obtenir un jus.

3 - Une fois la viande bien cuite, réserver et déglacer les sucs de cuisson à l'aide du jus de mûres sauvages.

4 - Faire sauter très rapidement, dans une poêle avec une noisette de beurre, les quelques mûres que vous avez gardées.

5 - Découper la viande et dresser.

6 - Napper la viande avec le jus confit et décorer avec les mûres sautées.

