

# LA VIOLETTE

La violette, où devrais-je dire les violettes, car sur le massif jurassien, il existe de nombreuses variétés de violettes sauvages. Toutes ne sont pas parfumées et toutes ne sont pas gustatives. Vous pourrez les trouver dans divers milieux : les sous-bois, les abords des chemins, les clairières. Certaines se plaisent particulièrement dans nos jardins caillouteux.

La plus parfumée étant la *viola odorata* : Oui, ça ne s'invente pas !

Elle vit en parfait voisinage avec ses cousines et sœurs : la violette des bois, la violette des chiens et la violette hérissée.

Bien que la violette ne soit pas une spécialité reconnue du Jura, elle reste ancrée dans l'art culinaire de notre montagne.

Quelque peu délaissée, car fastidieuse à récolter, elle ravie petits et grands quand un courageux décide de faire plaisir.



## Chantilly à la violette

### Ingrédients

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème fleurette
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 30 g de violettes séchées

1 - Faire bouillir le lait puis retirer du feu très vite

2 - Ajouter les violettes et le sucre

3 - Couvrir, laisser infuser et refroidir

4 - Filtrer soigneusement la préparation

5 - Ajouter la crème.

6 - Verser l'ensemble dans un siphon et le placer au réfrigérateur.

7 - Servez à votre convenance.  
À consommer rapidement!

