

## Cramailotte (confréture de cramias)

En Fraitche-Comtè, les laisattes, obiïn cramias, poétchant achi le nom de «cramailots». Pocheque yos feuyes crainn'lées f'sant musaie en ìn cramail, d'ìnche ènne p'tète crâmaïye.

Bïn répaïd, ces bèles çhoés djânes sèrviant aïjebïn ès aïprâtaie ènne soûetche de confréture bïn prou litçhïde, chméquante. Èl n'ât'p mâlaigie è aïprâtaie; po bïn faire, meu vais poétchaint djâbiaie dous djoués po l'aïprâtaie, aivô l'temps qu'è fât po tieudre des cramias d'ìnche que di temps po réchûdre les çhoés!

### Ço qu'è fât po 4 potats moiÿns :

- 400 çhoés de cramia.
- 1 kg d'socre biainc (normâ, que n'fait'p dgealè).
- 2 citrons bio.

### Première étape

Che è fât, laivaie d'aivô tieusain les çhoés, les épiondgie douçâtement. Révaie lai païtchie voidge po que lai confréture ne devenieuche'p fie.

Léchie choitchi les çhoés â soraye, mains en lai sôte de l'ouere, è piaïn, di temps de quéques heures.

### Douzième étape

Réssâvaie èt réchûere les citrons.

Copaie les citrons en fines tranches.

Dains ènne baissine è confréture, botaie les tranches de citrons èt les çhoés de cramias, d'aivô 1½ litre d'âve.

Léchie beutnaie ¼ heure. Che è fât, r'botaie ìn po d'âve.

Faire péssaie le tot dains ìn crélat en se bèyant d'lai poènne po aivoi ìn po de maitiere.

È dairé vòs dmoraie ìn litre de litçhïde. L'eur'botaie dains lai baissine, d'aivô le socre, èt étchâdaie è fûe douçât.

Léchie beutnaie ¾ d'heure. Lai cramailotte dairé eur-sannaie è ìn épâ sirop.

Di temps d'lai douzième tieûte, ébruâtre les bocâs èt les égottaie d'lai croûeye sen tchu ìn lindge nat. Botaie lai cramailotte en bocâs, les revirie ìn quât d'heure chu l'tchevétche.

Niain étieu, ìn bocâ de cramailotte s'voidge pu d'ènne annèe en lai tçhïave; étieu, ses djoués èt ses heures sont comptées! Bon peûtou!

■ Traduction patoise: Eribert Affolter

## Cramailotte (confiture de pissenlits)

En Franche-Comté, les pissenlits, ou dents-de-lion, portent également le nom de «cramailots». En effet leurs feuilles dentelées évoquent un cramail, c'est-à-dire une petite crémaillère.

Très répandues, ces splendides fleurs jaunes servent aussi à préparer une sorte de confiture assez liquide, succulente. Elle n'est pas difficile à préparer; idéalement, mieux vaut cependant prévoir deux jours pour l'élaborer, en tenant compte du temps de cueillette des dents-de-lion ainsi que du temps de séchage des fleurs!

### Ingrédients pour 4 pots moyens :

- 400 fleurs de pissenlit.
- 1 kg de sucre blanc (normal, pas gélifiant).
- 2 citrons bio.

### Première étape

Au besoin, laver soigneusement les fleurs, les éponger doucement. Enlever la partie verte qui rendrait amère la confiture.

Laisser sécher les fleurs au soleil, mais à l'abri du vent, à plat, pendant quelques heures.

### Deuxième étape

Rincer et essuyer les citrons.

Couper les citrons en tranches fines.

Dans une bassine à confiture, mettre les tranches de citrons et les pétales de dents-de-lion, avec 1½ litre d'eau.

Laisser mijoter ¼ heure. Au besoin, rajouter un peu d'eau.

Faire passer le tout dans une passoire en insistant pour avoir un peu de matière.

Il devrait vous rester un litre de liquide. Le remettre dans la bassine, avec le sucre, et chauffer à feu doux.

Laisser mijoter ¾ d'heure. La cramailotte devrait avoir la consistance d'un sirop épais.

Pendant la deuxième cuisson, ébouillanter les bocaux et les laisser s'égoutter à l'envers sur un linge propre.

Mettre la cramailotte en bocaux, les retourner un quart d'heure sur le couvercle.

Non entamé, un bocal de cramailotte se conserve plus d'une année à la cave; entamé, ses jours et ses heures sont comptés! Bon appétit!

■ Christiane Cattin



*Dessin original  
de Denis Lallemand*