

# Nos papilles découvrent la confiture ou confit de lait.

Nous connaissons les confitures classiques à base de fruits, fraise, abricot, cerise, d'orange et citron. Sans doute déjà moins connues, celles à base de physalis, feijoa, banane et encore beaucoup moins, raisins aux épices, aux aubergines ou encore poires au fenouil. Depuis quelques années déjà il y a un produit en provenance d'Amérique du Sud qui prend ses marques et sa place sur les rayons des supermarchés, épicerie fines et glaciers. Dulce de leche, vous n'avez pas compris ? Explications :

Dulce de leche : authentique nom espagnol de ce dessert sud-américain. Pourquoi ce curieux parfum venu d'ailleurs et pas très connu pour une telle célébration ? «Parce que... c'est trop bon !

Et c'est vrai. Cette pâte à tartiner au goût de caramel, confidentielle chez nous, est l'équivalent du Nutella pour les enfants d'Amérique latine. Depuis trois ans, elle fait petit à petit son trou dans les rayons des supermarchés français, sous différents noms : «confiture de lait» chez Monoprix, à la grande épicerie du Bon Marché, chez Bonne Maman, voire «confit de lait» chez le chic Fauchon. Chez Monoprix, la sucrerie (assez proche du véritable goût) s'est forgée une troisième place en termes de ventes dans la gamme des confitures Monoprix Gourmet, derrière la figue et la fraise, depuis son arrivée en 2003. En 2005, elle faisait tout bonnement un bond de 40 %. Le dulce de leche du glacier Häagen-Dazs

Suite et source => liberation

PS : les noms un peu exotiques pour les confitures ne sont pas les fruits de mon imagination, mais bien ceux du blog =>

[link=[http://ladymarmelade.canalblog.com/archives/les\\_originales/index.html](http://ladymarmelade.canalblog.com/archives/les_originales/index.html)

]ladymarmelade[/link]

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 30 novembre 2007**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/7885-nos-papilles-decouvrent-confiture-ou-confit-lait.html>