CONSEILS DE DEGUSTATION

Pour savourer & cuisiner la Violette

Les Violettes cristallisées

Chaque fleur fraiche est cueillie à la main, puis enrobée de sucre et cuite à basse température. A déguster **en bonbon ou en cocktail avec du Champagne ou du pétillant.** Idéal en décoration de pâtisseries.

Le confit de fleurs

Naturel et subtil, ce confit de fleurs se déguste sur toasts, le matin ou à l'heure du thé. En cuisine, il permet de déglacer des viandes (magret de canard, rôtis de porc et de dindonneau) ou des légumes.

Les thés et infusions

Connue depuis l'Antiquité pour ses **vertus anti-inflammatoires,** la Violette **apaise les bronches en infusion.**
Nos thés (vert & noir) sont rigoureusement sélectionnés et délicatement parfumés à la Violette.

Le sirop

Réalisé au moment de la cristallisation des fleurs fraîches, il est idéal pour les kirs (vin blanc). A marier **avec de l'eau plate ou pétillante.** En nappage sur les fruits rouges, yaourts et Panna cottas.

Le miel

Délicatement parfumé à la Violette, ce miel accompagne savoureusement les f**romages de chèvre, le yaourt et fromages blancs**. Idéal pour sucrer les thés et les infusions.

Le sucre

Il s'accorde avec les fromages blancs, les crèmes brûlées et les crêpes.

L'arôme

Très concentré, il parfume les pâtisseries, glaces...

CONSEILS DE DEGUSTATION

Pour savourer & cuisiner la Violette

La liqueur

Créée en 1950, elle se déguste fraîche en **digestif ou en kir, avec un Champagne ou un vin pétillant.** Elle accompagne délicieusement le melon, les fraises, les framboises, et les glaces à la vanille, pomme, ananas, poire ou Violette.

Le sel

Ce gros sel parfume vos **viandes blanches, foie gras, poissons** et **poêlées de légumes.** Idéal dans l'eau de cuisson du riz.

La moutarde

Fabriquée de façon traditionnelle, elle accompagne délicieusement les viandes blanches (porc, volaille). Idéale en vinaigrette pour parfumer vos salades.

Le vinaigre

Ses notes gourmandes et fleuries permettent de réaliser une vinaigrette originale. Il permet également de déglacer des viandes (foie de veau...)

IDEES RECETTE

Tarte figues / Violette *: à réaliser avec du confit de Violette en nappage des figues*

Noix de St Jacques à la Violette *: déglacer la poêlée avec du vinaigre à la Violette*

Crêpes & gaufres *: parfumez votre préparation avec de l'arôme Violette, et saupoudrez de sucre à la Violette*