



Conseils de dégustation



Les Violettes cristallisées

Chaque fleur fraîche 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 sirop concentré

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 fromages de chèvre, le yaourt et fromages blancs. Idéal pour sucrer les thés et les infusions.

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).

Le sucre

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

Les thés

Noir ou vert, nos thés parfumés à la Violette sont rigoureusement sélectionnés. Le thé vert, très doux est à déguster tout au long de la journée. Le thé noir, plus corsé, est idéal le matin. En été, ils sont délicieux glacés.



La Maison de la Violette
FRANCE

www.lamaisondelaviolette.com

Les infusions

Connue depuis l'Antiquité pour ses vertus anti-inflammatoires, la Violette apaise l'irritation des bronches en infusion (saveur subtile). Associée à l'Hibiscus et au Cynorhodon (infusion Vitalité), elle apporte une touche de vitamine C et favorise la circulation sanguine.

Le mélange Violette / Verveine (infusion Relaxante) favorise la digestion et le sommeil.

Le Rooibos (arbuste originaire d'Afrique du Sud) est un antioxydant naturel, sans théine (se déguste tout au long de la journée).

L'arôme

Très concentré, il parfume les pâtisseries, glaces.

La moutarde

Réalisée de façon traditionnelle sur meule de pierre, elle accompagne les viandes blanches (porc, volailles). Idéale en vinaigrette avec du vinaigre de fruits rouges et une huile de colza.

Le sel

Ce gros sel parfumé est puissant en saveur. A parsemer sur une tranche de foie gras ou une viande grillée. Il sublime également les poissons.

A utiliser dans l'eau de cuisson du riz, des pâtes et des céréales.

Le vinaigre

Ses notes gourmandes et fleuries en font l'allié des vinaigrettes.

Idéal en déglçage de viandes (foie de veau...)

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.



La Maison de la Violette

FRANCE

Atelier de créations depuis 1993 à Toulouse



www.lamaisondelaviolette.com