



Nos Conseils de Dégustation

Les Violettes cristallisées.

Réalisées dans le respect de la tradition chaque fleur est cueillie à la main, enrobée de sucre pour être confite. Ce produit rare est très demandé pour décorer les gâteaux, pour déguster en « bonbons » ou pour mettre dans une flûte de champagne, lors de l'apéritif. Les bulles de champagne font dissoudre le sucre qui enrobe la fleur et celle-ci remonte doucement à la surface. On parle alors de Kir toulousain.

Le sirop concentré.

Réalisé à partir du jus extrait des fleurs de Violettes lors de la cristallisation. Idéal pour les kirs, en pâtisserie et pour marbrer les coupes de glace ou de fromage blanc. Pâtissiers et cuisiniers en sont friands.

Le confit de fleurs de Violette.

Réalisé à partir de Violettes entières incorporées à une gelée, ce confit se déguste à l'heure du thé. Tartinez- le sur des toasts briochés, garnissez des crêpes, des charlottes, nappez des tartes aux fruits.

Utilisez-le pour déglacer des viandes (magret de canard, rôtis de porc et de dindonneau).

Le sucre.

Aromatisé et coloré, il s'accorde avec les fromages blancs, sur des crèmes brûlées et des crêpes ; facile d'utilisation pour givrer les verres à cocktail.

Le thé.

C'est un mélange de thé haut de gamme de Ceylan et de Chine délicatement aromatisé à la Violette. Nous vous conseillons de le doser faiblement (une cuillère à café pour quatre tasses) et de le laisser infuser peu de temps (une minute et demie). Vous pouvez le déguster glacé l'été.

Moutarde fine ou à l'ancienne.

C'est une moutarde de Dijon aromatisée à la Violette. Elle accompagne subtilement les viandes blanches (rôti de porc et poulet). Vous composerez une vinaigrette originale en mélangeant la moutarde à du vinaigre de fruits rouges et de l'huile de pépins de raisin.

Le miel.

C'est un miel d'acacia de français aromatisé à la Violette. Il inspire les grands cuisiniers par son goût unique. Il accompagne savoureusement les fromages de chèvre. En dessert vous le mélangez à des fromages frais et nappez avec le sirop concentré.

Arôme à la Violette.

Facile d'utilisation pour vos préparations culinaires, quelques gouttes seulement parfument vos glaces, crèmes, sorbets et gâteaux.

La liqueur de Violette.

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

Le sel à la Violette.

Ce gros sel à la Violette est puissant en saveur. Parsemez quelques cristaux sur une tranche de foie gras mi-cuit ou sur de l'agneau grillé, ou dans une sauce à la crème autour d'un poisson blanc.