



BP 5005 31032 TOULOUSE CEDEX  
tel/fax 05 61 99 01 30 - [jardin-d-elen@wanadoo.fr](mailto:jardin-d-elen@wanadoo.fr)



## **Quelques Astuces pour cuisiner avec la Violette**

### ❖ 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 sert à décorer les gâteaux et la crème chantilly. Il se déguste en bonbon ou se met dans une flûte de champagne, lors de l'apéritif. Le champagne dissout le sucre qui enrobe la fleur et celle-ci s'envole doucement à la surface. On parle, alors de Kir Royal Toulousain.

Vous pouvez glisser quelques violettes cristallisées mélangées à une cuillère à soupe de confit de pétales de violettes à l'intérieur d'un foie gras avant de le faire cuire.

### ❖ Le Sirop concentré

Il est fabriqué au moment de la cristallisation des violettes.

Idéal pour réaliser des kirs avec un vin rosé, un crémant ou un champagne. Il se déguste aussi comme un sirop avec de l'eau ou de la limonade. Il s'utilise aussi en coulis pour marbrer des coupes de glace (à la vanille, à la pomme, à l'ananas, à la framboise). Il se marie avec le fromage blanc ou des salades de fruits rouges. Pâtisseries et cuisiniers en sont friands.

### ❖ Le Confit de pétales de Violette

Il est réalisé à partir de violettes entières incorporées à une gelée. Ce confit se déguste à l'heure du thé : tartinez-le sur des toasts, garnissez des crêpes, des charlottes, nappez des tartes aux fruits.

Utilisez-le pour déglacer des viandes (magret ou aiguillettes de canard, rôti de porc) : lorsque la viande est cuite, dressez-la dans un plat, portez à feu vif dans la poêle une cuillère à soupe de confit de pétales de violettes pendant une minute, ajoutez un peu de vinaigre balsamique ou à la violette, poivrez et versez sur la viande.

### ❖ Le sucre aromatisé à la Violette et coloré

IL accompagne les fromages blancs, la chantilly, salades de fruits frais. Délicieux sur les crèmes brûlées, dans les crêpes... S'utilise aussi pour givrer le contour des verres à cocktails.

### ❖ L'Arôme Culinaire à la Violette

Facile d'utilisation pour vos préparations culinaires, quelques gouttes suffisent pour parfumer les glaces, crèmes, sorbets, gâteaux, soufflets, meringues, macarons...



BP 5005 31032 TOULOUSE CEDEX  
tel/fax 05 61 99 01 30 - [jardin-d-elen@wanadoo.fr](mailto:jardin-d-elen@wanadoo.fr)



### ❖ Le Miel à la violette

C'est un miel d'acacia français aromatisé à la violette. Il inspire les chefs cuisiniers par son goût unique. Il accompagne savoureusement les toasts de fromage de chèvre passés au four. Quelques gouttes vont relever une vinaigrette.

En dessert vous le mélangez à des fromages frais et nappez avec le sirop concentré.

Vous pouvez aussi l'incorporer à une préparation d'un gâteau, tel qu'un pain d'épices, madeleine...

### ❖ 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, poulet, saucisse grillée).

Sur des toasts de pain de campagne, tartinez légèrement de moutarde avant d'y ajouter un émincé de magret de canard séché ; à servir en apéritif.

Des chefs cuisiniers l'utilisent pour aromatiser une sauce blanche avec un filet de poisson blanc, du lapin ou des rognons de veau.

Vous composerez une originale vinaigrette en mélangeant la moutarde à du vinaigre de fruits rouges ou balsamique avec de l'huile d'olive ou de pépins de raisin.

### ❖ Le Vinaigre aromatisé à la Violette

S'utilise dans des vinaigrettes pour accompagner les salades au goût prononcé : endives, mesclun, roquette... Il permet aussi de déglacer par exemple du foie ou des lardons fumés à répartir sur une salade.

### ❖ Le Thé

C'est un mélange de thé noir haut de gamme délicatement aromatisé à la Violette. Nous vous conseillons de le laisser infuser peu de temps (une minute et demi). Vous pouvez le déguster glacé l'été. Conditionné en vrac ou en sachet mousseline individuel, il peut servir de base à la préparation d'un sirop pour imbiber une génoise par exemple.

### ❖ Les Infusions

La violette est reconnue pour ses vertus pectorales et le Jardin d'Elen a mis au point avec un laboratoire pharmaceutique français une gamme d'infusions à servir après un repas.

Nous proposons une infusion 100% Violette, à la saveur subtile qui libère le système respiratoire.

L'Infusion Relaxante mélange de feuilles et de fleurs de violettes et de verveine. Elle aide à libérer le système respiratoire et facilite la digestion.

L'infusion Vitalité composée de fleurs de Violettes, d'hibiscus et d'églantier. Ce mélange permet d'améliorer la vitalité de l'organisme. La dégustation de cette infusion est conseillée dans la journée.