



> Bateau Restaurant Croisière l'Occitania à Toulouse

## Foie gras mi-cuit à la violette

*Cette recette est née d'une rencontre entre l'équipage de la Maison de la Violette et celui de l'Occitania.*

- Prendre un foie de canard frais et le dénervé.
- Le farcir avec le mélange suivant : confit de violette (50gr/kg de foie), fruits rouges écrasés (30gr/kg de foie), à faire macérer dans 1dl de liqueur de Violette .
- Farcir le foie de ce mélange en ajoutant quelques pétales de violettes cristallisées avant de le refermer. Faire cuire en terrine à 75° pendant 55 minutes. Attendre plusieurs jours avant de le déguster sur une salade de mesclun de fines herbes. Nous proposons en accompagnement une compote de pommes tiède.
- Vous pouvez aussi servir le foie gras sur des tranches de pain de campagne grillées, avec quelques pétales de violettes cristallisées par-dessus ; un vrai régal !

> Le plaisir de créer



Pour vous aider à réaliser ces recettes, tous les ingrédients "autour de la violette" sont disponibles :

- Dans nos différents points de vente
- Par correspondance
- Sur notre site [www.lamaisondelaviolette.fr](http://www.lamaisondelaviolette.fr)



Créations Hélène Vié  
BP 15 005

31032 TOULOUSE Cédex France  
Tél./Fax : + (33) 05 61 99 01 30  
[jardin-d-elen@wanadoo.fr](mailto:jardin-d-elen@wanadoo.fr)

# violette et gastronomie



Poire Belle Hélène à la violette - Revisitée par Dominique Toulousy

Passionnée par la Violette et la gastronomie, j'imagine, crée et développe une large gamme autour de cette fleur, pour apporter une touche authentique et originale à la création culinaire. C'est à Toulouse, berceau de cette variété unique pour sa couleur, son parfum, ses multiples pétales et sa floraison hivernale, qu'est né en 1993 mon entreprise: le Jardin d'Elen. A l'ère où la cuisine avec les fleurs est tendance, la violette inspire de grands chefs qui la marient avec discrétion au foie gras, aux viandes, aux poissons, aux fromages aux fruits, aux cocktails.

*Devoted to the violet flower and gastronomy, I create, design and develop a wide range of violet-related products to give a genuine and original touch to imaginative cuisine. I founded my company, "le Jardin d'Elen" (Elen's Garden) in 1993 in Toulouse, birthplace of this violet variety unique for its colour, perfume, numerous petals and winter blossoming. At a time when using flowers in cuisine is something of a trend, the violet flower gives inspiration to great chefs who use it to add a discreet touch to foie-gras, meats, fish, cheeses, fruit and cocktails.*



*Pasionada por la violeta y la gastronomía, imagino, creo y desarrollo una amplia gama alrededor de esta flor, para aportar un toque autentico y original a diferentes creaciones culinarias. En Toulouse, cuna de una variedad unica por su color, su perfume, sus múltiples pétalos y su floración invernal, nacio en 1993 mi empresa : " Le jardin d'Elen ". En una epoca donde cocinar con las flores esta de moda, la violeta inspira a los chefs de cocina que la mezclan con discrecion al " foie gras ", a la carne, al pescado, al queso, a la fruta e incluso en cocteles.*

- 1 En apéritif, la liqueur de violette s'accompagne avec un crémant ou un champagne. Avec la liqueur, réalisez un granité ou servez- la bien frappée en digestif.

*As an aperitive drink, the cream of violet liquor can be served with champagne or crémant (a sparkling white wine). Use the cream of violet to make a granité (a flavoured crushed-ice long drink) or serve it on the rocks as a digestive drink.*

*En aperitivo, el licor de violeta se acompaña con vino blanco, rosado o champan. Con el licor pueden realizarse granizados o simplemente servirse bien frío como digestivo.*



- 2 Le miel d'acacia aromatisé à la violette est savoureux sur des toasts de fromage de chèvre chauds disposés sur une salade mélangée.

*Violet-flavoured acacia honey is a real treat when spread on warm goat-milk cheese toasts served on a bed of lettuce.*

*La miel de las acacias francesas aromatizada a la violeta puede servirse acompañando suculentas tostadas de queso de cabra, dorado al horno, con una ensalada.*



- 3 Le vinaigre à la violette apporte une note fleurie à vos assaisonnements et entre dans la préparation de sauces, et pour déglacer des viandes.

*Violet-flavoured vinegar will add a flowery touch to your seasonings and sauces and can also be used to flavour meat gravy.*

*El vinagre aromatizado a la violeta aporta una nota florida a la salsa que acompañara su carne.*



- 4 La moutarde à la violette est surprenante dans les vinaigrettes pour des salades d'endives par exemple et s'accorde avec du blanc de poulet et de la saucisse grillée.

*Violet-flavoured mustard will give a surprising touch to your salad dressings with a chicory salad for example. It is also ideal with chicken breast and grilled sausage.*

*La mostaza aromatizada a la violeta es sorprendente como condimento para la ensalada, por ejemplo la de endibias; puede tambien acompañar carnes blancas (cerdo, pollo, pavo, conejo, salchichas ...)*



- 5 Le confit de pétales de violettes reflète le raffinement de la fleur ; il accompagne le foie gras mi-cuit. Utilisez-le pour déglacer les viandes de canard, d'agneau ou un foie poêlé. Moelleux dans les crêpes et gâteaux. Naturel avec un yaourt.

*Violet petal marmalade perfectly reflects the delicacy of the flower; it can be used with semi-cooked foie-gras, or to defrost roasted meats (duck, lamb or grilled foie-gras). It adds a wonderful creamy feel to pancakes and cakes and is ideal with yogurt.*

*La confitura de petalos de violeta refleja el refinamiento de esta flor; acompaña el " foie gras ". Utilicelo para acompañar carnes (pato : " magret ", " aiguillette ", cecina, lomo iberico, y diversa charcutería, asado...). Dara suntuosidad a sus crêpes o pasteles y se puede añadir al yogur natural, cuajada....*



- 6 Avec l'arôme culinaire, parfumez discrètement vos sauces, gâteaux, riz, crèmes et ganache au chocolat.

*Use the cooking flavouring to add a supple touch to your sauces, cakes, rice dishes, creams and chocolate mousse.*

*Con las especias de cocina poden perfumar las salsas, pasteles, arroces, cremas y chocolates*

- 7 Le sucre coloré et aromatisé s'accorde avec les fromages blancs, sur des crèmes brûlées et des crêpes; facile d'utilisation pour givrer les verres à cocktail.

*Flavoured and coloured castor sugar is ideal with cottage cheese, crème brûlée and pancakes; useful tip: use it to give cocktail glasses a frosty ring.*

*El azucar de violeta es delicioso sobre la crema catalana, en las crêpes... Se utiliza tambien para decorar los vasos de cóctel.*



- 8 Le sirop concentré colore les sauces et pâtisseries. Il entre dans la préparation de kirs, se mélange à une salade de fruits rouges, s'utilise comme un coulis sur les glaces, la ricotta, la crème chantilly... Il entre dans la préparation de sauces et d'un carpaccio de thon par exemple. Sa consistance vous permet de décorer les assiettes.

*The concentrated syrup will add colour to sauces and pastries. It can be used to make kirs, to flavour a fresh red berry salad, as a sauce with ice-creams, ricotta cheese, whipped cream... Be imaginative and use it with a tuna fish carpaccio for example. Its syrup quality will also enable you to use it to decorate your plates.*

*El concentrado de jarabe colorea las salsas y pasteles. Ideal para realizar los aperitivos como Kirs (vino blanco y jarabe de violeta), dara un gusto exquisito a la macedonia de frutas del bosque, se utiliza como decoracion en los helados, sobre la queso fresco o la nata montada... Tambien se puede utilizar para las salsas o en la preparacion de un carpaccio, por ejemplo de atún. Su consistencia les permitira decorar los platos.*

- 9 La violette cristallisée décore les pâtisseries, chantilly, chocolats, marrons glacés. Elle permet de sucrer un thé ou une infusion. Je vous conseille de la glisser dans une coupe de champagne ; elle va légèrement colorer et aromatiser et en quelques secondes s'envole jusqu'à la surface !

*The crystallised violet flower will help decorate pastries, whipped cream, chocolates, crystallised chestnuts. It can also be used as a replacement for sugar in a cup of tea.*

*Serving suggestion: drop a crystallised flower into a glass of champagne. It will gently colour and flavour the drink and after a couple of seconds fly up to the surface!*

*La violeta cristalizada decora los pasteles, nata montada, chocolates, castañas confitadas.*

*Se puede utilizar como azucar para un té o una infusion. Les aconsejo ponerla en la copa de champan : lo va a colorear y aromatizar ligeramente y en algunos segundos vera volar la flor hacia la superficie !*



- 10 Au moment de sa floraison, utilisez la fleur et le feuillage pour donner une ambiance nature à la mise de table et à vos plats ; ainsi la discrète et délicate violette séduira vos convives.

*In the flowering season, use the fresh flowers and leaves to give a natural touch to your table and your dishes. The discreet and delicate violet flower will surely charm your guests.*

*En cuanto a la flor, puede mezclase con el follaje para la decoracion de la mesa o la cocina, creando un ambiente especial, delicado y discreto, que seducira a sus invitados.*



Mes remerciements à **Michel Sarran** d'accueillir les Rencontres Internationales de la Gastronomie à Toulouse et de mettre sa créativité au service de la violette .

Hélène Vié