

# Acacia

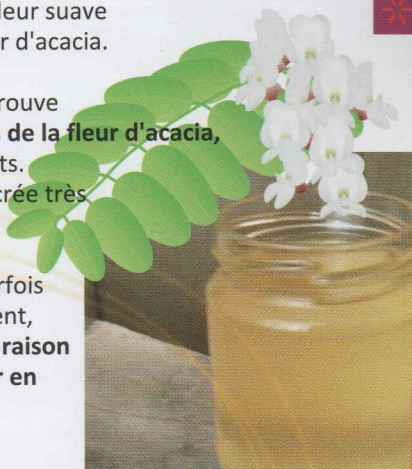
**Récolte** : en juin

**Où** : dans les Cévennes, dans le Haut Languedoc, en Ariège et en Isère

Au nez, il a une odeur suave et discrète de fleur d'acacia.

En bouche, on retrouve les **arômes subtils de la fleur d'acacia**, très peu persistants. Il a une saveur sucrée très présente.

**Miel très clair**, parfois presque transparent, **il reste liquide en raison de sa forte teneur en fructose.**



## Carpaccio pommes-fenouil, vinaigrette au miel d'acacia

Pour 4 personnes

Préparer et émincer un bulbe de fenouil dans une grande assiette. • Laver, évider et émincer 3 pommes acidulées sur le fenouil. • Préparer la vinaigrette en mélangeant 2 cuil. à soupe de miel d'acacia, 1 cuil. à soupe de vinaigre (de miel), 2 cuil. à soupe d'huile (d'olive ou de sésame). • Verser la vinaigrette sur le carpaccio. • Saupoudrer de fromage de chèvre sec (pélardon AOP affiné) râpé et servir.

## Aiguillettes de canard au miel d'acacia

- Prévoir 2 à 3 aiguillettes par personne. Les saler et les poivrer. • Faire fondre au beurre 1 échalote hachée.
- Lorsqu'elle commence à dorer, ajouter 1 cuillerée à dessert de miel d'acacia. • Laisser bouillonner et épaissir pendant 2 min. environ • Ajouter 1 cuillerée à dessert de vinaigre de vin rouge et laisser réduire environ 1 min.
- Faire griller les aiguillettes à part. Les poser sur un plat chaud. • Les arroser de la sauce et servir de suite avec des carottes et navets (noirs de Pardailhan) sautés.

