

Arbousier

Miel de cru

Récolte : aléatoire, en novembre

Où : surtout en plaine, sur sols calcaires

Sud de France



Au nez,
son odeur est peu
intense et rappelle
un peu le café.

En bouche, sa très forte
amertume prend rapidement le
dessus sur les arômes de café ou d'artichaut.

C'est sans doute le plus amer des
miels.

C'est un miel surprenant à la
sucrosité très légère et dont la
cristallisation est très fine.



Fondant au chocolat et au miel d'arbousier

Ingrédients pour 6 à 8 parts

- 250 g de miel d'arbousier • 70 g de chocolat noir
- 100 g de farine • 4 oeufs • 100 g de beurre

- Faire fondre le miel, le chocolat et le beurre à feu très doux.
- Séparer les blancs et jaunes d'oeufs. Battre les jaunes d'oeufs, ajouter lentement le mélange fondu.
- Incorporer en une fois la farine et bien remuer.
- Ajouter délicatement les blancs montés en neige.
- Cuire à feu moyen pendant 20 min.
- Servir froid avec une crème anglaise.



En cuisine... l'amertume du miel d'arbousier se marie très bien avec celle du chocolat noir, mais on peut aussi badigeonner les viandes à mijoter ou à braiser et les volailles avec ce miel avant de les mettre à cuire.