

Bruyère blanche

Récolte : fin avril à début mai

Où : en Cévennes et dans le Haut Languedoc



Miel très typé, à l'odeur marquée de caramel et de pâtisserie.

Il rappelle le bonbon au caramel et pour notre plaisir, ses arômes perdurent en bouche.

Reconnu pour la finesse et le fondant de ses cristaux, il est souvent naturellement crémeux. Ambré à la récolte, il devient couleur caramel clair en cristallisant.



Un peu de botanique... La bruyère blanche a la taille d'un arbuste et ses minuscules fleurs blanches ressemblent à de petites clochettes.

Feuilletés au pélardon AOP et au miel de bruyère blanche

Pour 4 feuilletés : 1 rouleau de pâte feuilletée

• 2 pélardons AOP • Miel de bruyère blanche • Sel, poivre

• Couper la pâte feuilletée en quatre. • Disposer les morceaux sur une plaque avec le papier sulfurisé. • Couper les pélardons en deux dans l'épaisseur et disposer une moitié sur chaque morceau de pâte. • Rajouter $\frac{1}{2}$ cuillérée à café de miel de bruyère blanche sur chaque $\frac{1}{2}$ pélardon. • Saler, poivrer selon la convenance. Si vous le souhaitez, il est possible de rajouter des herbes de type provençal (thym, romarin...) • Plier la pâte feuilletée en rejoignant les coins de manière à former un « petit panier ». • Mettre au four chaud (200°C) environ 10 minutes (juste le temps de cuire la pâte feuilletée).

Servir avec une salade verte, de préférence bien typée (roquette, mâche,...), simplement assaisonnée avec un trait d'huile d'olive et de vinaigre de miel.

