

**En Languedoc-Roussillon, les miels se révèlent**

# Miel de cru Rhododendron

**Récolte :** en été  
**Où :** surtout dans les Pyrénées ariégeoises

**Ses cristaux sont fins à grossiers,**  
selon sa rapidité de cristallisation.

Son odeur est légère et discrète.

En bouche,  
**ses arômes floraux et fruités très doux**  
s'accompagnent d'une note  
légèrement boisée.  
C'est un miel exempt d'amertume.

Doré clair à la récolte,  
il devient beige clair, voire blanc, en cristallisant.

## Etagé de fruits et crème de yaourt au miel de rhododendron

**Ingrédients (pour 5 personnes)**

- 3 yaourts natures • 200 g de mascarpone • 60 g de miel de rhododendron • 3 fruits de saison (identiques ou un mélange) • le jus d'1 citron • 1 cuil. à soupe de miel de rhododendron

Pour garnir : meringues (au miel) ou gaufrettes ou petits biscuits écrasés. Quelques feuilles de menthe.

- Fouetter ensemble les yaourts, le mascarpone et 60 g de miel dans un saladier jusqu'à ce que la préparation soit uniforme (travailler au fouet électrique pour un meilleur résultat). Réfrigérer.
- Dans des coupes, alterner une couche de crème de yaourt et une couche de fruits jusqu'à épuisement des mélanges. Mettre au frais.
- Au moment de servir, saupoudrer de miettes de meringues ou de biscuits et de feuilles de menthe ciselées.
- Peler les fruits et les couper en morceaux. Mélanger le jus de citron et 1 cuil. à soupe miel et enrober les fruits de ce mélange.

**Sud de France**

