

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.



Étagé de fruits et crème de yaourt au miel de rhododendron

Ingrédients (pour 5 personnes)

• 3 yaourts naturels • 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.

• 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.

• 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.

