

## DEGUSTATION DU MIEL

Le miel se présente sous plusieurs aspects: **fluide, crémeux ou cristallisé**.

Sa dégustation peut se faire de diverses manières :

**Nature**, on le déguste à la petite cuillère pour profiter pleinement de toutes les saveurs qu'il renferme.

Tout comme avec le vin, partez à la découverte de tous les crus....qu'ils soient Bourguignons ou du reste du monde. Restez cependant vigilant quant aux méthodes et lieux de productions ...

Cette cuillère de miel peut aussi se plonger dans **le thé, le café, la tisane**, pour les sucrer. A mon avis, par son goût délicat notre miel de **printemps** est le plus adapté....

Tout en restant dans la simplicité, le miel est également un excellent partenaire du matin. Il se déguste **tartiné avec du beurre** sur une tranche de bon pain, biscotte, brioche et avec les crêpes.....Essayez aussi notre mélange **miel-noix**.....et beurre.

En dessert, coulant **sur un fromage blanc** ou une faisselle, il donne une note parfumée.

Le miel s'intègre parfaitement dans les préparations salées, pour confectionner **des sauces pour les viandes, accompagner le foie gras (avec le pain d'épice du kit), faire rôtir les légumes dans un jus de citron-miel...**

Pour la cuisine, j'utilise principalement notre miel **toutes fleurs**, pour ses notes aromatiques prononcées.

Retrouvez également la célèbre association magique du **fromage de chèvre et du miel** (idéalement **miel de tilleul** pour sa note mentholée) dans les crêpes au sarrasin, les pizzas ou simplement avec le plateau de fromage.

Qui dit plateau de fromage, pour nous en Bourgogne, dit Époisses penser à la terrible association **époisses-pain d'épice**.

**Conseil** : pour une touche encore plus savoureuse sur vos tartines beurre-miel, optez pour un beurre demi-sel.\*

*\*journal des femmes.*