



# Plantes & fleurs du Jura

'pour éveiller vos sens !'



## LES SIROPS



Pour un kir floral : le **lierre terrestre** (goût citronné/mentholé), la **reine des prés** (saveur d'amande), la **fleur de sureau** (saveur acidulée note de litchi) à associer avec un vin blanc, un crémant ou un champagne selon vos goûts.

Pour un apéritif comtois original : un **sirop de foin** avec du Macvin.

Pour une boisson "Simples" : chaque sirop peut se déguster avec de l'eau froide, plate ou pétillante... voire avec de l'eau chaude pour le **sirop de thym**.



Pour cuisiner :

- un **sirop de menthe** peut accompagner une salade de fruits frais
- un **sirop de foin** pourra agrémenter un dessert comme une crème brûlée
- un **sirop de thym** relèvera la sauce d'une viande tel qu'un gigot d'agneau.

## LES SUCRES

**Sucre à la menthe, sucre à la reine des prés, sucre à l'ortie, sucre à la verveine :**

Sucre de betterave biologique et plantes sauvages ou cultivées biologiques broyées.

Pour parfumer un yaourt nature ou un fromage blanc.

Pour agrémenter un gâteau, un dessert ou une salade de fruits...

Pour apporter une note florale ou herbacée à une boisson froide ou chaude.





# Plantes & fleurs du Jura

'pour éveiller vos sens !'



## LES SELS



**Sel au thym** et **Sel au romarin** : Gros sel de Noirmoutier et plantes aromatiques biologique broyées produites sur l'exploitation.

Pour accompagner vos grillades, plats poêlés, volailles et rôtis. Ils s'utilisent aussi pour vos cuissons à l'eau ou court-bouillon.

## LES DELICES

### Côté salé :

Le **délice de Foin** ou le **délice de Thym et Reine des prés** :

Pour un plateau apéritif gourmand : ils accompagneront à merveille du comté, du fromage de chèvre, de la charcuterie.

Pour vos tables de fêtes ils se plairont aux côtés d'un foie gras.



Pour cuisiner de nouvelles saveurs : le **délice de Thym et Reine des Prés** permettra de déglacer un magret de canard ou de faire une sauce pour une viande.



### Côté sucré :

Tous les délices peuvent se déguster sur une tartine, une crêpe, une gaufre ou avec un fromage blanc.

Le **délice de Thym/Reine des Prés** ou le **délice de Lavande** pour accompagner une salade de fruits, une panna cotta ou un cheesecake.

Le **délice de lavande** ou le **délice de coucou** pourront également servir à sucrer un thé ou une tisane en apportant une touche florale.