



La violette est connue depuis l'Antiquité dans le bassin méditerranéen. Elle est utilisée pour ses vertus médicinales par les Grecs et les Romains. Au Moyen-Age on prépare des remèdes pour soigner maux de gorge, de tête et les foies capricieux.

La violette en gastronomie

Les cuisiniers et confiseurs des régions productrices, (Toulouse, Parme, Tourettes sur Loup...) sont inspirés par la violette. Outre liqueurs, sirops, glaces, bonbons, les pétales agrémentent des salades, confite elle accompagne le magret de canard, le foie gras, les crustacés...

Glace à la violette : Épluchez une bonne poignée de violettes. Les piler au mortier. Y mêler une pinte d'eau chaude. Y faire fondre 125 gr de sucre. Laisser infuser pendant une heure. Passer. Faire prendre en glace.

Violettes cristallisées : 25 gr de blanc d'oeuf, 100g de fleurs de violettes, 50 gr de sucre en poudre. Laver délicatement les fleurs. Poser sur du papier absorbant. Battre le blanc d'oeuf à la fourchette. Trempez les fleurs dans le blanc d'oeuf ou mieux, utilisez un petit pinceau. Verser le sucre en pluie sur les fleurs en retournant de tous les côtés. Laisser sécher à l'air libre sur du papier sulfurisé. Se conservent un peu sur un lit de sucre semoule.