



Le Miel de tilleul

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

Le tilleul cordata à petites feuilles est une essence sauvage et spontanée, abondante dans les forêts de Picardie. De juin à juillet, ses innombrables fleurs qui parfument nos massifs sécrètent un précieux nectar dont raffolent les abeilles. Traditionnellement, les apiculteurs professionnels venant de toute la France déplacent leurs ruches dans les forêts du sud de l'Aisne et de l'Oise pour permettre à leurs abeilles de butiner les fleurs de tilleul et de produire ce miel emblématique, au goût si caractéristique.



© CPIE Oise



© C Pouillart / LaSalle Beauvais



LE MIEL DE TILLEUL : LE CUISINER, LE DÉGUSTER



© C Pouillart / LaSalle Beauvais

En bouche, la texture fine et légèrement granuleuse du miel de tilleul cordata exhale de rafraîchissants arômes mentholés très caractéristiques, balsamiques et persistants. Il est à déguster sur une tartine de pain, dans une boisson chaude, ou en cuisine. Les grands acheteurs de miel français viennent s'approvisionner en Picardie spécifiquement.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Loane ASSELOT, Boris CHAUVIN, Jonathan COTTO, Perrine FALLOT, Céline HENON, Yasmine LAHSSINI, Marie SALINAS, Laurie SUHR, Julien THIERRY sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits