



PAIN D'ÉPICES & FOIE GRAS

Recette : 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Ingrédients

400g de foie gras
4 tranches
de pain d'épices
Confiture d'oignon
Confiture de figues
Beurre
Poivre
Sel de Guérande

Coupez votre foie en tranches et réservez-les au frais,
Faites fondre du beurre et faites dorer votre pain d'épices des deux côtés, ou passez-le simplement au grill pour le toaster très légèrement
Faites poêler les tranches de foie 2 min de chaque côté, selon l'épaisseur des tranches,
Dans une assiette, disposez les tranches de pain d'épices, les tranches de foie gras, le sel, le poivre et une cuillère à café des deux confitures.

Servir tiède

La suggestion de la Maison des Abeilles : Découvrez l'harmonie de l'HYDROMEL et du FOIE GRAS servi nature, accompagné d'une pincée de poivre de Sichuan. Moelleux ou demi-sec, l'hydromel se déguste très frais.

MAGRETS DE CANARD

Déglacés au Miel blond du Berry

Recette : 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisez à feu vif les magrets de canard, côté peau, puis de l'autre
Puis, déglacez la poêle d'un filet de vinaigre balsamique, accompagné de deux à trois cuillerées de miel Blond du Berry. Salez, poivrez.

Servir très chaud

Ingrédients

4 magrets de
canard
Vinaigre
balsamique
Miel Blond du Berry

Ingrédients

1 kilo de travers de
porc
4 cuillères à soupe
de miel d'acacia ou
blond du Berry
16 abricots secs
100g de raisins secs
2 cuillères à soupe
de vinaigre
5 oignons grelots
Cannelle
½ cuillère à café de
cumin
2 cuillères à soupe
d'huile
½ verre de rhum
Sel et poivre

La veille : Disposer les abricots et les raisins secs dans un récipient creux et les arroser d'eau bouillante, les laisser gonfler.

Peler et émincer les oignons. Dans une cocotte, verser l'huile et y faire suer les oignons pendant 3 minutes.

Couper l'échine de porc en cubes et mettre la viande à dorer sur toutes les faces, après avoir retiré les oignons de la cocotte.

Retirer les morceaux de viande de la cocotte, jeter le gras et déglacer le fond de la cocotte avec le vinaigre, puis ajouter le miel et les épices. Incorporer ensuite les oignons et la viande.

Égoutter les fruits secs, couper les abricots en deux mettez-les dans la cocotte avec la viande. Saler et poivrer. Pour rallonger la sauce de cuisson, verser ½ verre de rhum mélangé à deux verres d'eau.

Couvrir et mettre à cuire 2h environ sur feu doux.

PORC à l'ABRICOT & au MIEL

Recette : 6 personnes

Cuisson : 2 heures

Servir très chaud avec riz ou semoule aux épices

CREVETTES au MIEL & LAIT DE COCO

Recette : 4 personnes
Préparation : 20 minutes

Ingrédients

600 g de crevettes roses
1 boîte de lait de coco
4 cuillères à soupe de miel de coriandre
Gingembre
Sel, poivre

Décortiquer les crevettes,
Dans un wok ou une casserole déposer les crevettes, les faire cuire une dizaine de minutes,
Verser le miel et mélanger à feu vif pour faire caraméliser les crevettes,
Ajouter le lait de coco, les épices, mettre à feu doux et laisser mijoter une dizaine de minutes.

Servir sans attendre accompagné d'un petit bol de riz

CAKE aux NOIX, DATTES & MIEL

Recette : 6 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 40 mn

Préchauffer votre four à 190°,
Couper les dattes en deux pour retirer les noyaux, puis en petits dés,
Casser les noix et récupérer les cerneaux
Mélangez fermement dans un saladier les œufs et le sucre,
Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé, puis les dattes et les noix.
Préparer un moule beurré (22cm de diamètre), verser la préparation et mettre au four préchauffé à 190° pendant 40 mn.

Servir accompagné d'un thé noir de Chine au miel

Ingrédients

100 g de dattes
80 g de noix
100 g de miel de coriandre
4 œufs
100 g de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé

MOELLEUX ORANGE, CHOCOLAT AU MIEL DU MARAIS

Ingrédients

250 g de farine
200 g de sucre
50g de miel du marais poitevin
250 g de beurre mou (+ 10 g pour le moule)
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 150 g de chocolat noir
- 2 oranges + 1/2 orange

Dans un saladier mélangez le beurre ramolli avec le sucre et le miel,
Lorsque le mélange est crémeux, ajoutez les œufs, puis la farine, la levure, le zeste râpé des oranges et le jus d'1 orange 1/2.
Beurrez le moule et garnissez le fond avec un tiers de la pâte.
Saupoudrez de la moitié des copeaux de chocolat, puis ajoutez une deuxième couche de pâte.
Saupoudrez du reste de chocolat et finissez par la pâte restante.
Faites cuire 45 mn à thermostat 180°C.
Le glaçage : Dans une casserole, mélangez le sucre glace avec le jus de 2 oranges et demi.
Portez à ébullition.
Dès la cuisson terminée, démoulez le gâteau et arrosez-le du sirop chaud. Laissez-le s'imbibber.

Recette : 4 personnes
Préparation

A déguster froid
Accompagné d'un thé noir Earl grey