

Api'Week

PAMPLEMOUSSE CONFIT AU MIEL DE PRINTEMPS, MOUSSE AU MIEL



Pour 4 personnes

Pamplemousse

- 4 pamplemousses
- 150 gr de miel de printemps

Mousse au miel

- 250 gr de crème liquide 35 %
- 120 gr de miel de printemps
- 3 feuilles de gélatines

Tuile de brick

- 4 feuilles de brick
- Quantité suffisante de beurre fondu

Pour servir

Tuile de miel

- 50 gr de blanc d'œuf
- 50 gr de miel de printemps
- 45 gr de farine
- 40 gr de beurre

Astuce

Vous pouvez remplacer le miel de printemps par le miel de votre choix.

PAMPLEMOUSSE CONFIT AU MIEL DE PRINTEMPS, MOUSSE AU MIEL

Éplucher les pamplemousses, couper des tranches d'1 cm. Les mettre dans un bac avec le miel, les faire confire au four à 100 °C pendant 15 minutes.

Mousse au miel

Chauffer le miel, ajouter la gélatine ramollie et pressée. Monter la crème, la serrer avec le miel tiède, mélanger. Couler dans des moules, faire prendre au frais et démouler.

Tuile de miel

Monter les blancs d'œuf, ajouter le miel pour les serrer. Incorporer délicatement la farine et le beurre fondu. Laisser reposer l'appareil au frais pendant 30 minutes. Dresser dans des moules en forme d'alvéoles. Cuire au four à 170 °C pendant 10 minutes puis démouler.

Tuile de brick

Détailler des disques dans les feuilles de brick carré, 8x8 cm. Les beurrer sur chaque face puis cuire au four entre 2 plaques à 170 °C pendant 10 minutes. Garder au sec.

Dressage

Dresser les tranches de pamplemousse sur l'assiette, déposer 3 mousses au miel entre 4 disques de brick déposés dans l'assiette sur la tranche. Décorer avec les tuiles en forme d'alvéoles.

EN SAVOIR PLUS SUR LE MIEL DE FLEURS DE PRINTEMPS

Issu de la richesse florale du terroir sur lequel il est produit, ce miel a des arômes, textures et couleurs variés. Clair, de **blanc à doré**, il est un **miel doux et fruité**, discrètement présent en bouche. Il peut se trouver sous différentes textures, **liquide, crémeuse ou cristallisée**, selon le travail de l'apiculteur ou du conditionneur et le temps écoulé depuis sa récolte. Sa douceur en fait un miel multi-usage (tartines, boissons chaudes, plats, pâtisseries, etc.) apprécié par tous les palais, y compris ceux des enfants.

Api'Week

CAKE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER ET NOISETTE



Pour 4 personnes

- 250 gr de beurre noisette
- 180 gr de cassonade
- 4 œufs
- 150 gr de farine
- 150 gr de poudre de noisette
- 12 gr de levure en poudre
- 75 gr miel de châtaigner
- 50 gr de miel de châtaignier

Pour servir

- 50 gr d'amandes effilées

Astuce

Vous pouvez remplacer le miel de châtaigner par du miel de sarrasin, un miel de terroir à la saveur prononcée qui rappelle la réglisse, ou par un autre miel de votre choix.

CAKE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER ET NOISETTE

Préparation de la pâte

Disposer les amandes effilées sur une plaque de pâtisserie puis les faire dorer au four préchauffer à 180°C pendant quelques minutes.

Mélanger les œufs avec le sucre cassonade dans un saladier.

Ajouter la farine, la poudre de noisette et la levure en poudre. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter ensuite le beurre noisette et le miel.

Mettre le tout dans un moule à cake beurré.

Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes.

À la sortie du four, badigeonner le cake avec les 50 gr de miel et parsemer avec les amandes effilées torréfiées.

Laisser refroidir et déguster !

EN SAVOIR PLUS SUR LE MIEL DE CHATAÏGNIER

Le miel de châtaigner est un miel populaire aux **arômes boisés prononcés** qui peuvent aller jusqu'à une délicate amertume, il sera surtout apprécié par les palais ouverts aux **goûts puissants et prononcés**. De **couleur foncée et ambrée**, il se trouve surtout avec une **texture liquide**, mais peut aussi cristalliser naturellement au bout de quelques mois. Son **goût corsé** permet de relever vos préparations, sucrées comme salées, et se marie notamment très bien avec du fromage de chèvre frais et des viandes blanches.

Api'Week

**MAGRET DE CANARD,
ANANAS RÔTI
AU MIEL DE FORÊT**



Pour 4 personnes

- 4 magrets de canard
- Fleur de sel, poivre
- 1 ananas
- 150 gr de miel de forêt

Pour servir

Sauce

- 100 gr de miel de forêt
- 200 ml de jus d'ananas
- 300 ml de jus de canard (ou bouillon en poudre de canard ou de volaille)

Astuce

Vous pouvez remplacer le miel de forêt par du miel de bruyère, un miel de terroir aux notes fleuries mais intenses, ou par un autre miel de votre choix.

MAGRET DE CANARD, ANANAS RÔTI AU MIEL DE FORÊT

Préparation de la viande

Assaisonner et quadriller les magrets de canard. Prenez un couteau bien aiguisé et incisez la peau sans couper la chair.

Les cuire au four à basse température à 55 °C à cœur.

Puis les couper en deux dans la longueur et les colorer dans une poêle.

Préparation de l'ananas

Éplucher l'ananas, le couper en quartiers.

Faire colorer le miel dans une poêle et faire cuire ensuite les ananas doucement.

Réaliser la sauce

Faire chauffer du miel et le rendre caramel, déglacer avec le jus d'ananas, faire réduire de moitié.

Ajouter le jus de canard, faire réduire jusqu'à consistance épaisse.

Dresser le magret, les morceaux d'ananas et saucer.

EN SAVOIR PLUS SUR LE MIEL DE FLEURS DE FORÊT

Le miel de forêt est un miel obtenu à partir de différentes variétés de fleurs présentes en forêt. Ses saveurs boisées varient en fonction des espèces butinées et il est parfois possible de sentir une pointe de réglisse ou de menthe ! Il a une cristallisation lente et fait partie des miels liquides souvent utilisés pour remplacer le sucre dans les desserts ou pour agrémenter les crêpes. Dans vos plats salés, le miel liquide s'accorde très bien avec le fromage ou avec le poisson. Il se conserve très bien et il est riche en oligo-éléments.

Api'Week

STRUFFOLI AU MIEL DE TOURNESOL



Pour 4 personnes

- 2 gr de sel
- 500 gr de farine
- 3 œufs
- 20 gr de sucre
- 10 gr de levure fraîche
- 50 gr de beurre
- 50 gr de lait
- 50 gr de miel de tournesol
- 1 trait de fleur d'oranger

Enrobage

- 200 gr de miel de tournesol

Astuce

vous pouvez remplacer le miel de tournesol par le miel de votre choix.

STRUFFOLI AU MIEL DE TOURNESOL

Préparation de la pâte

Mélanger la farine avec le sel, le sucre dans un saladier. Ajouter les œufs avec la levure délayée dans le lait.

Mélanger au crochet (ou à la main) jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Ajouter le beurre, le miel et le trait de fleur d'oranger, mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au frais.

Couper des petits morceaux de pâte, faire des boules. Laisser pousser à température ambiante.

Frirer dans l'huile chaude.

Faire chauffer les 200 gr de miel jusqu'à coloration blonde, enrober les beignets dedans.

Laisser refroidir et déguster !

EN SAVOIR PLUS SUR LE MIEL DE TOURNESOL

Ce miel produit en été a des **arômes chauds aux notes florales**, il est très apprécié par les personnes préférant les **miels doux**, comme les enfants. **De couleur jaune vif doré**, il se cristallise naturellement très rapidement, et se trouve donc essentiellement avec une **texture cristallisée** mais peut être **crèmeux**, selon le travail de l'apiculteur ou du conditionneur. Sa texture peut rendre son incorporation dans des préparations froides difficiles, mais il est **parfait pour tous vos plats chauds** : déglacer vos légumes, pocher vos fruits ou faire des sauces par exemple, il permet aussi de sucrer vos boissons.

Api'Week

TATAKI DE SAUMON AU MIEL D'ACACIA



Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon
- 1 trait d'huile d'olive
- 90 gr de miel d'acacia
- 45 gr de sauce soja
- 2 tranches de gingembre
- 2 gousses d'ail
- Graines de sésame
- Le jus d'un citron vert
- 4 asperges vertes
- 2 branches de céleri
- 2 oignons fanes
- Huile de sésame

Astuce

vous pouvez remplacer le miel d'acacia par le miel de votre choix.

TATAKI DE SAUMON AU MIEL D'ACACIA

Préparation du saumon

Faire colorer les pavés de saumon à l'huile d'olive.

Les plonger dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.

Les mettre à mariner dans le miel, le soja avec le gingembre, l'ail et le jus de citron pendant 12 heures.

Égoutter le saumon, le rouler dans le sésame, couper en fines tranches.

Émincer le céleri, les asperges et l'oignon fane.

Les assaisonner avec l'huile de sésame et des graines de sésame.

Dresser les légumes crus dans le fond de l'assiette, déposer les tranches de saumon.

EN SAVOIR PLUS SUR LE MIEL D'ACACIA

Le miel d'acacia est un miel populaire aux **arômes légers et subtils**, qui est très apprécié par les personnes préférant les **miels doux**. Les enfants l'adorent ! Ce miel limpide d'un **léger jaune pâle** se trouve essentiellement avec une **texture liquide** mais peut cristalliser avec le temps. Son **goût fin et discret** et sa texture liquide en font un allié pour sucrer toutes vos préparations (sucrées comme salées) sans en modifier le goût.