



LES JARDINS DU GIESSEN



MIEL

PAIN D'ÉPICE

- Ingrédients :
- 250 g de farine
 - 160 g de miel
 - 100 g de cassonade
 - 80 g de beurre
 - 150 ml de jus d'orange
 - 3 c. à c. d'épices à pain d'épices
 - 1 c. à c. de bicarbonate de soude
 - 1 pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir le jus d'orange, le beurre et le miel.
Mélanger et laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, 1 pincée de sel et les épices.

Incorporer le mélange précédent complètement refroidi. Mélanger.
Préchauffer le four à 150° chaleur tournante.

Beurrer un moule à cake. Verser la préparation et cuire pendant 1 h. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

RÔTI DE PORC AU MIEL ET À LA MOUTARDE

- Ingrédients :
- 1 rôti de porc de 1,2 kg environ
 - 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
 - 2 cuillères à soupe de miel
 - 1 gousse d'ail pressée et dégermée
 - 2 oignons coupés en rondelles
 - 1/4 l de bouillon de volaille
 - sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf le rôti et les rondelles d'oignons.

Badigeonner le rôti de cette sauce et le coucher sur les oignons.

Ajouter le bouillon, couvrir le rôti et mettre au four à 180°C

(thermostat 6) pendant environ 1h30.

Pour vérifier la cuisson, piquer avec un cure-dent. S'il pénètre facilement, le rôti est à point.



LES JARDINS DU GIESSEN



MIEL

CHEESECAKE ORANGE ET MIEL

- Ingrédients :
- 250 g de spéculoos
 - 150 g de beurre
 - 400 g de fromage blanc
 - 20 cl de crème fraîche épaisse
 - 120 g de miel liquide
 - 2 grosses oranges (dont une pour la déco)
 - 3 feuilles de gélatine

Mettre les spéculoos émiettés et le beurre ramolli dans un mixeur et mixer. Étaler au fond d'un moule à cerclage métallique. Réserver au frais.

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Pour la crème : Porter à ébullition le miel, puis ajouter les zestes d'une orange durant 3 minutes. Retirer les zestes, les réserver et incorporer le jus de l'orange zestée ainsi que la gélatine. Laissez refroidir.

Mettre la crème fraîche et le fromage blanc dans un saladier et ajouter le sirop. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser ce mélange dans le moule, sur la base au spéculoos. Réserver au moins 3 h au réfrigérateur.

FEUILLETÉS AU CHÈVRE ET AU MIEL

- Ingrédients :
- 1 pâte feuilletée
 - 4 rondelles de chèvre frais
 - thym,
 - miel liquide
 - 1 jaune d'œuf

Couper le disque de pâte feuilletée en 4.

Déposer une rondelle de fromage au centre de chaque quart.

Arroser le fromage de miel et saupoudrer de thym.

Rabattre les trois bords à la façon d'une enveloppe.

Badigeonner les feuilletés de jaune d'œuf.

Déposer les feuilletés sur du papier sulfurisé et les cuire 20 mn à four préchauffé à 200°C (thermostat 6-7).



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



MIEL



Recette



Recette