

Camemberts rôtis au miel

Pour 2 personnes :

2 petits camemberts au lait cru dans leur boîte en bois (150 g) ;
4 cuillères à soupe de miel liquide.

Préparation :

préchauffez le four thermostat 6 (180°C) ;

sortez les camemberts de leur emballage papier et remettez-les dans leur boîte en bois, sans les couvercles, Mettez-les au four pendant 15 minutes environ ;

pendant ce temps, faites chauffer le miel dans une petite casserole, sans le faire bouillir ;

sortez les camemberts du four et arrosez-les de miel chaud ;

servez sans attendre.

Le conseil en plus :

Accompagnez ces camemberts d'une salade de roquette simplement assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et parsemée de pignons de pin légèrement grillés à sec.

Velouté de carottes à l'orange et au miel

Pour 4 personnes :

1 kg de carottes ;
2 oignons ;
2 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
100 g de crème fraîche ;
1 orange ;
2 cuillères à soupe de miel liquide ;
sel, poivre.

Préparation :

lavez et épluchez les carottes. Coupez-les en rondelles ;

pelez et hachez les oignons. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les oignons et laissez-les blondir quelques minutes à feu doux. Incorporez les carottes et le miel, et faites cuire 5 minutes en remuant ;

ajoutez 1/2 litre d'eau, et poursuivez la cuisson 15 minutes environ ;

mixez, puis reversez la soupe dans une casserole et ajoutez la crème. Salez et poivrez. Faites réchauffer sur feu doux pendant quelques minutes ;

avant de servir, ajoutez le jus de l'orange.

Le conseil en plus :

Cette soupe se déguste aussi bien chaude que froide.

Pain d'épices alsacien

Pour 6 personnes :

500 g de farine ;
350 g de miel de châtaignier ;
150 g de sucre ;
10 à 15 g d'épices ;
170 g d'amandes hachées ;
50 g de citron confit ;
50 g d'orange confite ;
le jus de 1 ou 2 citrons ;
10 g de bicarbonate de soude ;
1 noix de beurre (*pour la plaque de cuisson*).

Préparation :

versez le miel dans une casserole. Chauffez-le à feu doux avec un verre d'eau.

mélangez le miel avec le sucre, le jus de citron, puis tous les autres ingrédients, en terminant par le bicarbonate ;

travaillez longuement ce mélange et laissez-le reposer au frais pendant 48 heures (*pas au réfrigérateur*) ;

au bout de 2 jours, retravaillez la pâte en ajoutant un peu d'eau si besoin : elle doit avoir la consistance d'une pâte à modeler ;

faites chauffer le four thermostat 6/7 (200°C) ;

étalez la pâte sur le plan de travail et découpez des motifs à l'aide d'un emporte-pièce. Posez-les sur une plaque beurrée et faites cuire 5 à 10 minutes.

Pavés de saumon miel-sésame

Pour 4 personnes :

4 pavés de saumon ;
2 cuillères à soupe de miel liquide ;
2 cuillères à soupe de graines de sésame ;
2 cuillères à soupe d'huile de sésame ;
20 cl de crème fraîche ;
sel, poivre.

Préparation :

salez et poivrez les pavés de saumon ;

faites chauffer le miel dans une petite casserole, puis badigeonnez-en les pavés de saumon à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez-les de graines de sésame ;

versez l'huile dans une poêle et faites revenir le saumon pendant 5 à 7 minutes ;

retirez les pavés et ajoutez la crème. Arrêtez le feu avant ébullition ;

servez les pavés de saumon recouverts de cette sauce, accompagnés de riz ou de légumes vapeur.