

Les recettes:

Gâteau au miel :

Ingrédients :

- 100g de beurre

- 3 œufs
- 2 bonnes cuillères a soupe de miel liquide
- 150g de farine
- 90g de sucre
- ½ sachet de levure

Préparation :

Mélangez énergiquement le sucre et le beurre ramolli. Ajoutez le miel, la farine, la levure puis les oeufs. Laissez cuire au thermostat 6 (180 °C) pendant 40 à 45 minutes.

Vous pouvez si vous le voulez incorporer des noisettes ou encore des noix environ 100 à 150g à la fin de la préparation, mais avant la cuisson.

Pommes au miel (1personne) :

Ingrédients :

- 2 pommes Golden
- Du miel liquide

Préparation :

Éplucher les pommes, les couper en deux. Les évider partiellement de leurs cœurs. laissant ainsi au milieu de chaque morceau de pommes un creux où est ensuite déposée une cuillerée de miel. Placer vos pommes dans un plat avec un peu d'eau. Laissez cuire au four, une ou deux heures sur thermostat moyen (une trop forte température les fait éclater). Peuvent être mangées chaudes ou froides, au choix de chacun.

Beignets de pommes au miel (2 douzaines de beignets) :

Ingrédients :

- 4 à 5 pommes
- 200g de miel liquide
- ½ dl de rhum
- Sucre en poudre
- 300g de farine tamisée
- 1 bière légère
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

- 1 cuillère a soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

Préparation :

Couper en tranches de 1cm les pommes pelées et épépinées. Les imprégner de miel et de rhum et les laisser macérer dans un endroit frais pendant 2-3 heures. Ajoutez à la farine, la bière, le sel et le sucre cristallisé. Pétrir à la main pour obtenir une pâte homogène. Ajouter les jaunes d'œufs et l'huile. Incorporer soigneusement le blanc des œufs battus en neige. Chauffer la friture à 175°. Prendre une tranche de pomme, la tremper dans la pâte et la faire cuire. Laisser égoutter et l'arroser de miel et la saupoudrer de sucre.

A suivre...

Vous désirez insérer une recette? C'est simple il suffit de me l'envoyer par [E-mail](#) .

Vous pouvez également consulter le site de M Bayet Xavier
http://www.geocities.com/nashville/8242/old_index.html