



FLAN AUX ŒUFS ET AU MIEL

INGREDIENTS:

- 6 œufs
- 1 litre de lait entier
- 120g de miel d'acacia
- de la vanille



ETAPES

1. Infusez le lait avec la vanille : portez le lait à frémissement puis coupez le feu et laissez infuser 10 min.
2. Battez les œufs et le miel
3. Versez le lait chaud sur les œufs puis remplissez le ou les moules(s).
4. Cuisson au bain-marie : versez de l'eau bouillante dans un grand plat pour qu'elle arrive à mi-hauteur des moules. enfournez dans un four préchauffé à 160°C pendant 40 à 45 minutes (ou 30 minutes pour des moules individuels).





GÂTEAU AU MIEL / AMANDE

INGREDIENTS:

- 100 g de beurre
- 150 g de lait
- 360 g de miel
- 360 g de farine
- 90 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs



ETAPES

1. Préchauffez le four à 170 degrés
2. Faites fondre le beurre. Ajoutez le lait, le miel et faites chauffer le tout
3. Mélangez la farine avec la poudre d'amandes et la levure chimique. Incorporez-les dans le mélange chaud. Battez les oeufs. Incorporez-les dans l'appareil.
4. Répartissez la pâte dans le ou les moules. Vous pouvez également rajouter des amandes effilées sur le dessus.
5. Faites cuire pendant 20/25 minutes à 170 degrés. Démoulez tiède.





PANCAKE AU CHANVRE

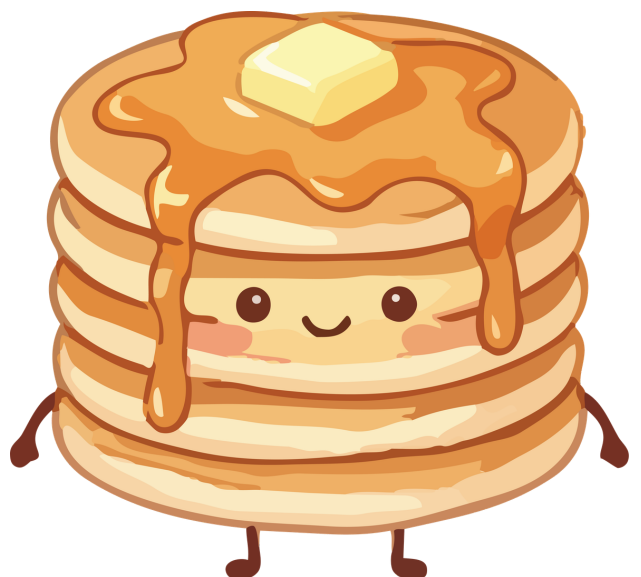
INGREDIENTS:

- 50g de farine de chanvre
- 150g de farine T65 ou T80
- 2 oeufs
- 200ml de lait entier
- 1 c à soupe de miel
- 2 c à café de levure



ETAPES

1. Mélangez les produits secs
2. Ajoutez les liquides, d'abord les oeufs entiers et le miel puis versez le lait petit à petit
3. laissez reposer 15 min
4. Faites chauffer une poêle et versez de petites louches de pâte.





COOKIES AU MIEL

INGREDIENTS:

- 100g de miel
- 100g de beurre
- 1 oeuf
- 200g de farine de blé
- 1 c à café de bicarbonate
- Gourmandise au choix : pépites de chocolat ou éclats d'amande



ETAPES

1. Crémiez le beurre et le miel
2. Ajoutez l'oeuf
3. Intégrez les ingrédients secs
4. Ajoutez la touche gourmande
5. Formez les cookies en déposant de petites boules de pâtes sur une plaque de cuisson
6. Cuisson rapide : 10 min dans un four préchauffé à 180°C

