

Vinaigre de miel

Ingrédients :

1 kg de miel
1 croûte de pain
1 c. de levure de boulanger
6 l. d'eau

Préparation :

- Mélanger le miel et l'eau dans un vinaigrier et y ajouter la croûte de pain et la cuillère de levure, cela activera la fermentation. Pour que celle-ci se produise rapidement, garder le vinaigrier dans un endroit chaud.
- Attendre la clarification du vinaigre pour le consommer, puis mettre en bouteilles fermées hermétiquement.

Hydromel

Ingrédients :

1 gr de nitrate de bismuth
2,5 l. de miel liquide
5 gr ou plus de pollen
5 gr d'acide tartrique
7,5 cl d'eau

Préparation :

- Délayer le miel dans l'eau, puis ajouter l'acide tartrique, le nitrate de bismuth (se trouve en pharmacie) et le pollen mélangé à un peu d'eau.
- Placer la bonbonne contenant la préparation à une température d'environ 25 ° après l'avoir fermée d'un linge mouillé, recouvert de sable humide.
- La fermentation demande plusieurs mois. Quand elle est achevée, le liquide est clair, et on peut alors le mettre en bouteilles bien fermées.

Miel de poires

Ingrédients :

1 kg de poires pas très mûres et musquées
500 gr de sucre
quelques zestes de citron râpés
quelques amandes effilées (facultatif)

Préparation :

- Laver les poires et ôter les queues, le cœur et les pépins, mais ne pas les éplucher.
- Râper les fruits et ajouter le sucre au fur et à mesure.
- Mettre cette préparation, en ayant rajouté le citron râpé dans une bassine à confiture et faire cuire doucement pendant environ 1 heure en remuant souvent.
- Rajouter les amandes effilées. Mettre en pots et couvrir. Cette marmelade a un aspect et un goût extrêmement proche du miel.

Pain d'épices traditionnel

Ingrédients :

1 gr d'anis vert (moulu ou non)
25 cl de lait
25 gr de bicarbonate de soude
150 gr de sucre
400 gr de miel 500 gr de farine

Préparation :

- Faire chauffer le lait dans une casserole et y dissoudre le sucre et le miel.
- Verser dans un saladier et ajouter le bicarbonate, la farine et l'anis.
- Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Verser dans un moule beurré et chemisé (ou plusieurs petits moules). Faire cuire à feu doux pendant une heure.
- Conserver dans une boîte à biscuits. Frais, ce pain est délicieux nappé d'une crème anglaise vanillée.