View in browser

les Ruchers du Born

PRODUCTEURS DE MIELS DES LANDES

BOUTIQUE ACTU CONTACT

Les Ruchers du Born rejoignent le réseau Tourisme Gourmand des Landes!

Toujours désireux de représenter fièrement notre territoire et sa gastronomie, nous avons l'honneur de devenir un des ambassadeurs du réseau Tourisme Gourmand!

Nous nous engageons ainsi à participer au développement des Landes comme destination gourmande, et à partager notre savoir faire en compagnie d'un réseau de professionnels partageant la même passion que nous: la gastronomie landaise!

LES LANDES

ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

Découvrir le réseau Tourisme Gourmand des Landes

Visite d'un groupe d'apiculteurs de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica à la ferme

Nous avons accueillis sur la ferme des collègues apiculteurs corses de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica

Échanges riches sur les pratiques et la production de miel de qualité
Moment de plaisirs et de partage.
Merci de votre visite !

Découvez la recette du chef Lucas Cramaix pour Sud Ouest Gourmand avec notre miel de Callune des Landes

POTIMARRON, POMME FROMAGE BLANC & MIEL DE CALLUNE

Par Lucas Cramaix

4 pers. | **40** mn prépa. | **2** h cuisson

Miel de CALLUNE

Surnommé le « caviar du miel » à cause de l'irrégularité de sa récolte, ce miel peut être blond si ses fleurs sont présentes dans la forêt des Landes, ou plus foncé lorsqu'il provient des Pyrénées. Il est reconnaissable à sa consistance plus gélatineuse, ainsi qu'à ses saveurs puissantes et épicées aux notes parfois animales.

- 1 demi-potimarron vidé
- 1 pomme golden
- 150 g de fromage blanc
- 2 c. à soupe de miel de callune des Ruchers du Born
- 150 g de crème liquide
- 70 g de poudre d'amande
- 20 g de farine de courge
- 50 g de miel de callune des Ruchers du Born
- 2 blancs d'œuf + 2 œufs
- Sel, huile d'olive
- Beurre clarifié infusé à la fève de Tonka.

Pour le confit de pomme

▸ Lavez et pelez la pomme. Découpez-la grossièrement et faites-la cuire à feu doux 15 minutes avec une cuillerée à soupe de miel de callune et 3 cuillerées à soupe d'eau. Retirez du feu et mixez.

Pour la purée de potimarron

▸ Faites revenir 5 minutes le potimarron lavé dans un filet d'huile d'olive, mouillez à hauteur avec de l'eau, salez et faites cuire 20 minutes. Égouttez et mixez avec la crème liquide chauffée.

Pour l'espuma potimarron-fromage blanc

▸ Prélevez 150 g de purée de potimarron refroidie, 150 g de fromage blanc et 1 cuillerée à soupe de miel de callune. Mélangez au mixeur plongeant, passez au chinois et remplissez le siphon. Gazez une fois et maintenez au froid.

Pour le potimarron confit au beurre

▸ Avec 100 g de potimarron, coupez des lamelles très fines de potimarron et détaillez des petits triangles, mettez les parures dans la purée. Faites cuire 1 h 30 dans le beurre au four à 90 °C.

Pour le biscuit Joconde

▸ Montez les blancs en neige et réservez.

▸ Mélangez farine, poudre d'amande et sel tamisés. Puis les œufs entiers et le miel de callune. Mélangez vigoureusement à l'aide d'un fouet 5 minutes.

▸ Ajoutez à la maryse cette préparation aux blancs montés.

▸ Faites cuire 5 minutes à 200 °C puis 5 minutes à 180 °C.

Dressage

▸ Disposez 3 disques de biscuit Joconde détaillés à l'emporte-pièce. Pochez 3 points de confit de pomme, pochez 3 points de purée de potimarron, pochez au siphon un dôme d'espuma au centre. Disposez 4 morceaux de potimarron confit, des graines de courge torréfiées et du potimarron déshydraté.

La bouteille *de Monia Aoudi*

Clos Naudin, Philippe Foreau
Vouvray blanc demi-sec
Un chenin scintillant très expressif avec ses notes de miel et de fruits exotiques. Le sucre reste très plaisant et souligne la douceur naturelle du potimarron.
24 €.

Pour faire cette recette, notre miel de Callune des Landes est disponible à l'achat en ligne

Produit l'automne dans notre forêt des Landes, le miel de Callune est un miel d'exception aux saveurs boisées et épicées.

Découvrir dans notre boutique

Les nouvelles de nos abeilles

Avec l'arrivée précoce du printemps, et l'apport dans les ruches des pollens d'ajonc et de saule, les reines ont déjà bien repris les pontes !

Les premières abeilles de 2020 sont déjà nées, et les colonies grossissent tranquillement en population, se préparant aux futures miellées.

Visitez notre boutique en ligne!

VENTE DES MIELS ET PRODUITS DES RUCHERS DU BORN

Miels des Landes: Acacia, Bourdaine, Bruyère, Callune, Arbousier, Fleurs des Landes et Fleurs du Littoral landais

Commandez en ligne ›

GAEC Les Ruchers du Born
810 avenue de Mimizan
40200 Pontenx-Les-Forges
05 58 074 074
contact@ruchersduborn.fr

Les Ruchers du Born, adhérent du réseau Bienvenue à la ferme.

Bienvenue à la Ferme est un réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes.

Visiter le site Bienvenue à la ferme

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur la liste de diffusion du GAEC Les Ruchers du Born.

Selon les recommendations de l'ADEME, stockez uniquement ce qu'il faut et seulement le temps nécessaire et nettoyez votre boite mail. Plus d'infos sur www.ademe.fr

Se désinscrire

Envoyé par

sendinblue