

Les délices de l'arbre à fée et autres douceurs florales.

Mardi 20 mai 2014.

Boulettes de chèvre aux hachis de fleurs.

Former des boulettes de fromage de chèvre frais et d'origan sauvage haché. Rouler ensuite dans un mélange de pétales de fleurs.



Boisson apéritif :

Mélanger des fleurs d'acacias et des fleurs d'églantier, ajouter 75 cl de vin blanc et ½ l de jus de pomme, mixer au plongeant, mettre au frais. Filtrer avant service.

Version sans alcool : ôter le vin blanc, utiliser uniquement le jus de pomme.

Taboulé aux fleurs de sureau.

Prendre un volume d'eau pur un volume de semoule. Chauffer l'eau avec du sel. Mélanger la semoule et les fleurs de sureau, ajouter l'eau bouillante dessus, égrainer à la fourchette, ajouter 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre aux fleurs de sureau. Couper des courgettes en dés, cuire dans une casserole avec un peu d'eau et deux poignées de fleurs de sureau, à cuisson croquante ajouter au taboulé, rectifier l'assaisonnement en vinaigre et huile d'olive.



Clafoutis rhubarbe et fleur de sureau.

Chauffer ¼ l de lait, infuser dans ce lait des fleurs de sureau en quantité suffisante. Battre 4 œufs avec 9 càs de sucre, une pincée de sel. Ajoute en pluie 5 càs de farine, fondre 30 g de beurre ajouter au mélange. Filtrer le lait et ajouter à la masse. Mettre dans un plat à four beurré ajouter la rhubarbe préalablement épluchée, coupée en tronçons et égouttée avec du sucre. Ajouter 30 g de beurre sur le dessus. Cuire four 180°C environ 45 mn.



Soufflé sucré aux fleurs d'acacias.

Infuser 120 g de fleur d'acacias dans 25 cl de lait chaud. Filtrer et garder les fleurs.

Faire une crème pâtissière avec le lait infusé chaud, mélanger 2 œufs avec 80 g de sucre et 40 g de farine. Mélanger le tout et cuire à la nappe (85°C).

Appareil à soufflé : Monter 8 blancs avec une pincée de sel et 10 g de sucre. Ajouter 4 jaunes à la crème pâtissière puis la moitié des blancs montés, incorporer délicatement puis ajouter les restes des blancs et les fleurs d'acacias. Mettre dans un moule beurré et sucré. Préchauffer le four 220°C et cuire le soufflé à 180°C durant 20 mn.



Vinaigre de sureau.

Mettre des fleurs de sureau (20 ombrelles) dans 1 l de vinaigre de cidre. Laisser macérer 3 semaines au soleil. Filtrer et mettre en bouteille.

Sucre aux fleurs de sureau.

Mélanger du sucre avec des fleurs de sureau, sécher au four, mixer et mettre dans un bocal fermé. Conserver sur une année.

Crumble de fleurs d'égantier.

4 pommes – 1 gros bol de pétales de fleurs d'égantier – 100 g beurre – 100 g farine – 80 g sucre.

Répartir dans un plat à gratin, une couche de pommes coupées en dés, une couche de pétales de fleurs. Réduire en sable le beurre, la farine et le sucre. Mettre l'appareil sur les fruits fleuris. Mettre au four très chaud environ 25 mn.

Sucre aux fleurs de sureau.

Mélanger du sucre avec des fleurs de sureau, sécher au four, mixer et mettre dans un bocal fermé. Conserver sur une année.



Sainfoin

