



Gâteau Choc'ortie

Ingrédients :

- 130g de chocolat noir
- 110g de beurre
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 120g de farine
- 30g d'orties séchées
- 60 g de poudre de noisette

Glaçage : 1 blanc d'œuf, 250g sucre glace, jus de citron

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180° ou 160° chaleur tournante
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie
3. Incorporer hors du feu les œufs, le sucre, la poudre de feuille d'ortie, la farine.
4. Verser dans un moule à cake beurré
5. Cuire 18 min environ
6. Glaçage : battre le blanc en neige, ajouter le sucre glace et le jus de citron puis étaler sur le gâteau laisser durcir 1h au frais



Bonbons au coquelicot

Ingrédients pour 50 bonbons environs

- Récolté une vingtaine de fleurs de coquelicot
- Sucre
- Jus de citron
- Thermomètre de cuisson

Préparation :

1. Mettre les pétales dans 150g d'eau bouillante et laisser infuser 1h à 2h
 2. Filtrer le jus obtenu
 3. Peser 100g de jus pour 250g de sucre blanc, une cuillère à café de jus de citron
 4. Mettre le tout dans une casserole et laisser chauffer
 5. Attendre que la température monte à 154°, puis éteindre le feu, bien remuer, et mettre la préparation dans des petits moules ou déposer des gouttes sur du papier sulfurisé.
- Attention, la préparation est très chaude.**

Une fois refroidi, enrober les bonbons de sucre glace, et déguster !





Pesto d'ortie

Ingrédients : pour un petit pot

- 50 g de feuilles d'orties
- 20 g de pignons de pin (peut être remplacé par des noisettes ou noix de cagou)
- 20 g de parmesan
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive bio
- ¼ cuillère à café de sel fin non raffiné
- 2 pointes de couteau de piment d'Espelette

Préparation :

- Détacher les feuilles d'orties de la tige (utiliser des gants)
- Les laver dans plusieurs eaux et essorer
- Placer les orties dans un petit blender
- Ajouter le parmesan râpé, les pignons, sel, piment, jus de citron et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Mixer finement
- Ajouter 1 ou 2 cuillères d'huile d'olive supplémentaire si le pesto d'ortie est trop épais
- Gouter et rectifier l'assaisonnement
- Conserver au frais recouvert d'une fine couche d'huile d'olive



Gelée de fleurs de pissenlits

Ingrédients

- 365g de fleurs de pissenlit
- 1 kg de sucre cristal
- 2 oranges
- 2 citrons
- 1,5 l d'eau

Préparation :

1. Récoltez des fleurs bien épanouies, les laver et enlevez la partie verte, on ne garde que les pétales, les étaler sur un torchon et les faire sécher au soleil pendant plusieurs heures.
2. Mettez dans une bassine à confiture, les fleurs, l'eau et les agrumes lavés et coupés en morceaux sans les peler.
3. Faites cuire le tout 1 heure à petite ébullition en veillant à ce que toutes les fleurs baignent bien dans l'eau.
4. Filtrez le tout dans une passoire fine en pressant pour obtenir le maximum de jus de cuisson.
5. Ajoutez au jus obtenu, le sucre et faites cuire pendant environ 45 minutes.
6. Vérifiez la prise de la gelée en faisant couler quelques gouttes sur une assiette froide.
Versez dans des pots de petites tailles, couvrez après refroidissement.
Attendre 24 heures avant de déguster.

