

Production locale

LE MIEL DU GÂTINAIS



Camille et Thierry Sargent

La Miellerie du Gâtinais

91820 Boutigny-sur-Essonne



LE MIEL DU GÂTINAIS

Portée par la passion de Camille et Thierry Sargent pour les abeilles, l'apiculture prend un nouvel essor dans le Gâtinais français depuis l'ouverture de la **Miellerie du Gâtinais** en 2003 à Bouctigny-sur-Essonne.

« Le miel est fabriqué par les abeilles, appelées butineuses, qui ont un rôle déterminant dans la pollinisation de nombreuses espèces végétales.



En butinant de fleur en fleur, les abeilles les fécondent et contribuent à la sauvegarde des espèces végétales sauvages et à l'amélioration des rendements des cultures agricoles.

La création d'un **jardin de plantes aromatiques et médicinales**, et de fleurs mellifères, révèle à nos visiteurs une flore ordinaire mais précieuse que fréquentent les nombreux insectes, et qui fait partie de notre **patrimoine botanique**.



Si nos activités pédagogiques occupent une bonne part de notre temps, notre travail consiste également à assurer **la transhumance des ruches**, selon la floraison de printemps ou d'été des bruyères, des acacias ou des châtaigniers. Nous surveillons les différentes floraisons dans la forêt pour y déplacer nos abeilles d'avril à octobre. Rester à l'écoute de la nature et de ses changements nous permet de laisser les abeilles effectuer leur travail, elles ont la chance d'avoir accès à une diversité de fleurs qu'elles trouvent sur notre territoire.





Notre miel est **100 % naturel**, garanti sans rajout de sucre, et non chauffé à plus de 30 ° (uniquement pour le mettre en pots).

Nous nous appliquons à ce que nos abeilles puissent travailler dans un environnement propice à la production d'un miel de grande qualité.

En 2011, nous avons ouvert **le premier atelier de production de gelée royale en Île-de-France** ».

La Miellerie du Gâtinais c'est la production des abeilles dans tous ses états !

Du miel d'acacia, de châtaignier, de printemps, de forêt, toutes fleurs... Du pain d'épices, du nougat, des bonbons... De la gelée royale, propolis et pollen frais.



**Camille et Thierry Sargent
Miellerie du Gâtinais**

7-9 chemin de Jonnerie
91820 Boutigny/Essoonne

Tél. : 01 64 99 93 71 ou 06 03 21 17 86
www.mielleriedugatinais.fr



OÙ ACHETER

LE MIEL DU GÂTINAIS ?

À la Miellerie du Gâtinais

Voir adresse ci-contre.

Du 1^{er} avril au 15 octobre :
mercredi, samedi, dimanche, jours fériés,
de 14 h à 18 h 30.

Du 16 octobre au 31 mars :
mercredi, samedi, dimanche de 14 h à 17 h.
En-dehors de ces périodes, ouverture sur RDV.

Boutique en ligne

www.mielleriedugatinais.fr

Autres points de vente selon les récoltes à retrouver sur www.mielleriedugatinais.fr

Avec la Miellerie du Gâtinais,
agissons pour l'environnement :

- possibilité d'acheter le miel en vrac,
n'oubliez pas votre contenant,
- rappez les emballages carton et polystyrène de la gelée royale.

CHÈVRE FONDANT SUR POMME POÊLÉE
AU MIEL DU GÂTINAIS



Ingrédients : 1 bûche de chèvre
• 3 pommes • 6 cerneaux de noix • 2 c. à soupe de miel du Gâtinais • Beurre doux • Ciboulette hachée et quelques brins pour le décor • Sel, poivre.

- Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins, les couper en tranches.
- Hacher grossièrement les cerneaux de noix.
- Dans une poêle, faire fondre un bon morceau de beurre, disposer les tranches de pommes, poivrer, arroser d'un filet de miel et faire dorer des deux côtés.
- Répartir les tranches de pommes dans des assiettes allant au four, placer une tranche de chèvre sur le dessus et passer sous le grill environ 2 minutes pour faire fondre le chèvre.
- Saupoudrer de noix, décorer de ciboulette hachée et en brins.

FONDANT AU MIEL ET AUX NOIX



Ingrédients : 4 oeufs • 100 g de sucre de canne • 120 g de beurre • 70 g de farine • 100 g de miel • 200 g de cerneaux de noix • 1 pincée de sel.

- Réserver le beurre à température ambiante.
- Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4/5).
- Hacher finement les noix puis leur ajouter 100 g de miel.
- Mélanger le beurre en pommade à 100 g de sucre de canne. Lorsque le mélange est homogène, ajouter les œufs un à un, puis la farine, le sel et le mélange noix/miel.
- Beurrer un moule à manquer, verser la préparation et faire cuire au four pendant environ 30 à 45 minutes.

LE CUPIDON AU MIEL DU GÂTINAIS



Ingrédients (10 pers.) : 125 g de miel • 100 g de sucre • 125 g de chocolat noir • 100 g de beurre.

- À feu très doux ou au bain-marie, faire fondre le chocolat, le beurre et le miel.
- Ajouter le sucre en mélangeant le tout.
- Étaler la pâte obtenue sur un papier aluminium beurré. Quand la pâte a refroidi, la mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Découper en petites portions à servir ou à conserver au frais dans du film transparent.

GRATIN DE POTIMARRON AU CHÈVRE
ET AU MIEL DU GÂTINAIS



Ingrédients (4 pers.) : 1 kg de chair de potimarron • 60 g de fromage de chèvre frais • 3 c. à soupe de miel • 2 blancs d'œufs • Levure maltée • Sel, poivre.

- Peler et cuire le potimarron.
- Réduire la chair en purée avec le fromage de chèvre et le miel, assaisonner.
- Battre les blancs en neige, les incorporer à la purée.
- Mettre dans un plat à gratin ou dans des ramequins individuels, saupoudrer de levure maltée.
- Enfourner à 180° pendant 10 minutes et passer sous le grill pour dorer.

BISCUITS MIEL & CANNELLE



Ingrédients : 3 oeufs + 1 jaune d'œuf • 100 g de beurre (mou) • 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 cuillère à soupe de cannelle • 6 cuillères à soupe de miel.

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger le beurre mou, les oeufs, la cannelle et le miel.
- Ajouter à ce mélange la farine en fontaine, puis la levure, en malaxant bien.
- Faire de petites boules, laisser reposer 20 minutes, puis dorer au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

GÂTEAU AUX CAROTTES
ET MIEL DU GÂTINAIS



Ingrédients (6 pers.) : 250 g de carottes râpées • 100 g de miel du Gâtinais • 75 g de sucre roux • 3 œufs • 60 g de noisettes concassées • 125 g de beurre fondu • 200 g de farine • 1 sachet de levure • 1/2 c. à café de cannelle.

- Préchauffer le four thermostat 5 à 6 (150°C).
- Fouetter les œufs avec le sucre, puis avec le miel liquide.
- Quand le mélange devient mousseux, toujours en continuant de battre le mélange, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu, puis la cannelle, la levure, les carottes râpées et les noisettes concassées.
- Verser dans un moule à cake, cuire 1 heure.
- Laisser tiédir avant de démouler.