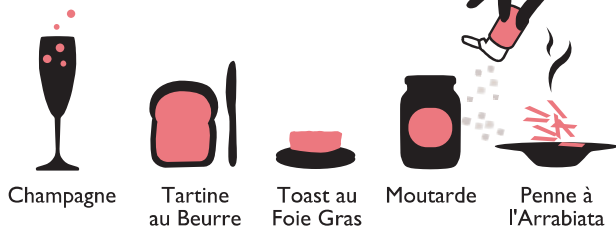


Recettes YLANG



CR7



TAJINE D'AGNEAU A L'YLANG YLANG

Ingrédients : 800g d'épaule d'agneau, 200g de pruneaux, 200g d'abricots secs, 50g de dattes, 30g de sucre, 20g de beurre demi-sel, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1/2 cuillère à café d'épices, 1 cuillère à café de curcuma, 1 sachet de thé au jasmin, sel, poivre. Faire infuser le sachet de thé dans l'eau frémissante. Ajouter les pruneaux et les abricots secs. Dénoyer les dattes et les couper en deux. Eplucher et émincer l'oignon, piler les gousses d'ail. Dans un plat à tajine, mélanger les épices et ajouter l'agneau coupé en gros morceaux. Faire revenir le tout à la cocotte minute à feu doux. Faire revenir ensuite l'oignon dans le jus de cuisson. L'incorporer à l'agneau et ajouter l'ail, le sucre et la moitié des fruits secs. Vérifier l'assaisonnement, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 2h. Au bout d'1h, ajouter la moitié restante des fruits secs. En fin de cuisson, ajouter une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ylang Ylang. Conseil : accompagner d'une semoule parfumée à l'Ylang Ylang.



MADELEINES YLANG YLANG

Ingrédients : 100g de beurre, 100g de sucre, 50g de farine, 30g d'amandes en poudres, 3 blancs d'œufs. Mélanger farine, sucre et poudre d'amandes avec le beurre fondu. Fouetter les blancs en neige pas trop ferme, et les incorporer à la préparation à base de farine. Ajouter quelques pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles d'Ylang Ylang, et des Fleurs à Croquer de Lavande FLORISENS. Verser la pâte dans les moules, et mettre au four pendant 12 min à 150° C. en vérifiant la cuisson. Conseils : Accompagner d'une glace à la vanille aromatisée aux Cristaux d'Huiles Essentielles d'Ylang Ylang.



FLAN YLANG YLANG

Hacher des écorces d'orange. Les répartir au fond de ramequins. Dans une casserole, délayer 1 cuillère à café d'Agar-agar dans 60cl de lait. Porter à ébullition. Hors du feu, ajouter une cuillère à soupe de miel, et une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ylang Ylang. Bien mélanger et verser la préparation sur les écorces d'orange. Laisser refroidir et remiser au réfrigérateur 1 à 2h. Conseil : Démouler sur de petites assiettes et ajouter quelques fruits rouges pour décorer.



COCKTAIL TROPICAL YLANG YLANG

Laver, peler et couper les fruits en morceaux : mangue, ananas, pastèque, fruit de la passion. Placer les morceaux dans un mixeur. Mixer. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème de coco sucrée et une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ylang Ylang. Mixer. Ajouter des glaçons. Servir frais.



TOAST DE FOIE GRAS SUR LIT DE POMMES CARAMELISEES YLANG YLANG

Découper 2 pommes rouges en lamelles d'1 cm d'épaisseur. Dans une poêle faire cuire les pommes dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Ajouter du sucre pour les caraméliser et une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ylang Ylang. Disposer la préparation sur des toast de pain grillé. Disposer délicatement une fine tranche de foie gras sur les pommes. Parsemer de fleur de sel. Conseil : Servir en accompagnement d'une petite salade verte et d'une coupe de champagne parfumé avec une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles Ylang Ylang.



SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES YLANG YLANG

Éplucher et découper en petits morceaux 4 bananes. Porter à ébullition 800 mL de lait de coco, ajouter une pincée de sel, et 600g de sucre. Hors du feu, ajouter les bananes et quelques pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles d'Ylang Ylang. (les bananes vont légèrement cuire dans le lait de coco chaud, et doivent rester fondantes). Bien mélanger, et servir la soupe tiède sans porter à ébullition.



MOUSSE YLANG YLANG

Monter 4 blancs d'œufs en neige, ajouter une pincée de sel. Incorporer petit à petit le sucre. Dans un saladier mélanger 2 yaourts nature, avec 60g de poudre d'amandes et quelques pincées de Cristaux d'Huiles Essentielles d'Ylang Ylang. Incorporer très délicatement dans le saladier vos blancs d'œufs montés en neige. Répartir la mousse dans 4 verrines et laisser au réfrigérateur au moins 1h. Servir les mousses et décorer avec des pétales de roses Fleurs à Croquer FLORISENS.



TOASTS A L'YLANG YLANG

Faire griller des tranches de pain frais. Étaler le beurre, et ajouter une pincée de Cristaux d'Huiles Essentielles d'Ylang Ylang. Idéal pour remplacer la confiture et surprendre le palais.



+ de recettes sur www.florisens.com