

«Venez découvrir notre miel,
produit de nos montagnes»



- **HERREMAN Dany**
Miellerie du Col de Tamié
Samuaz • 73460 VERRENS ARVEY
04 79 31 74 89 • 06 16 27 07 54
- **RABAUD Alain et Chantal**
Fornet • 73190 CURIENNE
04 79 84 72 05
- **BLAMPEY Damien**
74210 DOUSSARD • 06 17 18 80 71
Vente à la SICA SARL des 2 Savoies
123 rue Carnot 74210 FAVERGES
(04 50 45 35 46)
- **FERROUD PLATTET Patrice**
Champlenot • 74450 MURES
04 50 68 15 71

Partenariat
"apiculteur-agriculteur"
& prairies fleuries



Produit
du

Parc
naturel
régional
du Massif
des Bauges

A vos papilles...

Recettes proposées par Catherine,
Auberge des Clarines au Châtelard



Madeleines tièdes au miel

Pour 6 personnes

100g de poudre
d'amandes

250 g de sucre glace

100g de farine

8 blancs d'œufs

250 g de beurre

1 cuil à soupe de miel

Dans un saladier mélanger la
poudre d'amandes, le sucre, la
farine et les blancs d'œufs puis
le beurre fondu et le miel.
Laisser reposer une heure au
frais.

Beurrer les moules à madeleines
et mettre au four à 210°.

Sortir dès qu'elles ont une belle
couleur dorée (10mn environ) et
démouler immédiatement.



Glace au miel et à la gentiane

Pour 1 litre de glace

4 jaunes d'œufs

50g de sucre

30 cl de lait entier

40 cl de crème fraîche

4 cuill à soupe de miel

Gentiane séchée

Faire chauffer et laisser infuser
la gentiane dans le lait et la
crème.

Blanchir les jaunes,
le sucre et le miel, incorporer le
lait, la crème.

Mettre en sorbetière.



En savoir plus...

Parc naturel régional du Massif des Bauges
Maison du Parc - 73630 Le Châtelard
Tél : 04 79 54 86 40 - Fax : 04 79 54 88 97
Email : info@parcdesbauges.com
Site internet : www.parcdesbauges.com

