

## ➤ Transformation des produits de la ruche

Profiter de la fin d'année, maintenant qu'il y a moins de choses à faire au rucher, pour vous essayer à quelques produits de transformation : hydromel, bougies, pains d'épices, bonbons.

Voici par exemple une recette de pain d'épices parmi d'autres.

### Pain d'épices à l'orange

#### Ingrédients

250 g farine

1 paquet de levure

175 g miel

75 g sucre

½ verre d'eau

3 cuillers à soupe d'huile

1 œuf

250 g marmelade d'oranges

Épices au choix (gingembre, muscade, girofle, cannelle, vanille, anis...)

Mélanger sucre, miel et eau.

Ajouter farine et levure,

puis l'œuf, l'huile, la marmelade d'oranges et les épices.

Verser dans un moule garni de papier cuisson

Cuire thermostat 6 pendant 1 h 15 ou thermostat 4 pendant 2 h.



On pourrait imaginer un grand concours de pains d'épices juste à partir de cette recette de base, en faisant varier quelques proportions comme la levure (1 paquet pour 500 g de farine), les épices,... et en y ajoutant le doigté de la cuisinière ou du cuisinier. Imaginez qu'on ait grâce aux lecteurs de La Santé de l'Abeille quelque 10 000 morceaux à goûter, déguster, comparer...

**Bonne fin d'année.  
Bonnes fêtes de Noël et de fin d'année.**