MUSÉE DE LA LAVANDE® LUBERON DEPUIS 1991

LE CHÂTEAU DU BOIS® PROVENCE DEPUIS 1890

L'ART DE LA VRAIE LAVANDE

Recettes à la Lavande fine

"par faim" de Lavande

perfume your Kitchen

Tous droits réservés
MILA® - Musée de la Lavande Luberon

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

"Par faim" de lavande
Perfume your kitchen

MUSÉE DE LA LAVANDE® LUBERON DEPUIS 1991
LE CHÂTEAU DU BOIS® PROVENCE DEPUIS 1890
L'ART DE LA VRAIE LAVANDE

Recettes à la Lavande fine

Préférez de bons ingrédients bio & locaux
Use locals and organics products preferably

Nous partageons vos plus belles créations sur nos réseaux

@museedelalavande
@lechateaudubois

Retrouvez tous nos produits sur la boutique en ligne
museedelalavande.fr

Tous droits réservés
MILA® - Musée de la Lavande Luberon

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Crème brûlée à la lavande fine
Fine lavender crème brûlée

Ingrédients (4pers)

- 4 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 50cl de crème fraîche
- 2 sachets d'infusion de lavande fine **LCDB**
- 4 cuil. à soupe de cassonade

- *4 eggs*
- *100g of sugar*
- *50cl od dairy cream*
- *2* **LCDB** *fine lavender herbal tea bags*
- *4 tbsp of brown sugar*

- Porter la crème fraîche à ébullition, puis retirez-la du feu
- Ajouter les deux sachets d'infusion de lavande fine et laissez infuser 2 minutes
- Goûtez la crème au fur et à mesure de l'infusion et retirez les sachets de lavande fine dès que vous trouvez son parfum suffisant
- Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux
- Incorporez la crème encore chaude sans cesser de fouetter
- Verser la préparation dans des plats à oeufs et faites-la cuire au bain-marie pendant 30 minutes, au four préchauffé à 160°c. Laissez refroidir
- Avant de servir, saupoudrez de cassonade et caramélisez rapidement sous le gril au four très chaud ou avec un fer spécifique

- *Bring the dairy cream to boil, and remove it from heat*
- *Add the 2 fine lavender herbal tea bags and let them infuse for 2 minutes*
- *Taste the cream gradually during infusion and remove the fine lavender bags once the perfume suits you*
- *Beat the eggs yolks with the sugar until the blending foams*
- *Blend the warm cream without stoppping to beat*
- *Pour the preparation in egg dishes and cook in water bath for 30 minutes in a preheated oven at 160°c. Let it cool*
- *Prior to serving sprinkle the brown sugar and caramelize under the grill of the oven (very warm) or with a specific iron*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Flan aux œufs à la lavande fine
Fine lavender pudding

Ingrédients, pour 6 personnes

- 6 œufs
- 125g de sucre + 60g pour le caramel
- 40cl de crème liquide
- 50cl de lait
- 2 sachets d'infusion de lavande fine
- Préparation : 10 mn
- Cuisson : 45 mn
- Repos : 4 heures au réfrigérateur

- *6 eggs*
- *25g of sugar*
- *60g sugar for caramel*
- *40cl of liquid cream*
- *50cl of milk*
- *2 fine lavender herbal tea bags*

Courtesy of Candice from Healthy is Funny

- Dans un premier temps réalisez votre caramel pour chemiser vos ramequins avec les 60g de sucre.
- Mélangez le sucre et les œufs entiers.
- Faites bouillir le lait et la crème liquide.
- Faites infuser la lavande dans le lait chaud pendant 1 à 2 minutes selon le goût.
- Retirez les infusettes de lavande de fine.
- Incorporez le lait aux œufs et sucre tout doucement en remuant vivement, utilisez un batteur.
- Placez la préparation dans des petits ramequins et mettre au four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 45 minutes, après la cuisson, laissez les crèmes 4 heures au réfrigérateur.
- Le caramel : dans une casserole, versez environ 250 g de sucre avec 15 cl d'eau froide. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron (le citron sert à empêcher le caramel de durcir).
- Laissez bouillir : lorsque le sucre commence à colorer, remuez délicatement la casserole pour répartir le caramel mais sans éclabousser les parois (le fait d'éclabousser les parois ferait cristalliser le caramel).
- Chacun sa couleur : dès que le caramel atteint la coloration désirée, arrêtez la cuisson et plongez la casserole dans un bain d'eau glacée pour interrompre le processus. La couleur du caramel indique son utilisation. Pour les décorations, il doit être clair, alors que pour aromatiser les desserts, il est plutôt brun.

First, make your caramel to line your ramekins with 60g of sugar. Stir the sugar and whole eggs. Bring milk to a boil and the liquid cream. Infuse the lavender tea bags in the hot milk for 1 to 2 minutes according to your tastes. Remove the fine lavender tea bags. Incorporate the milk to eggs and sugar gently while beating, using a whisk. Place the preparation
in small ramekins and place them in the oven at 200°C 5thermostat 6/7) for 45 minutes, after baking, let the ramekins in the fridge for 4 hours.
The caramel: In a pan, pour about 250g of sugar with 15cl of cold water. Add a few drops of lemon juice (the lemon prevents the caramel from solidifying)
Let it boil: Once the sugar begins to color, move delicately the pan to even the caramel but without spattering the side of the pan (spattering the sides causes the caramel to crystalize).
Choose your color: Once the caramel has obtained its desired coloration, stop the cooking and plunge the pan in an iced water bath to stop the process. The caramel's color indicates
its use. For decoration, it must be light, and for brownish to flavor deserts. Create beautiful decorations: A hint to bluff guests: caramel decorations! Draw shapes with a spoon directly on a plate covered by baking paper. Peel off delicately
once the caramel solidified.

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Crêpes parfumée à la fleur de lavande fine
Fine lavender perfumed crêpes

Ingrédients, pour 20 crêpes

- 3 œufs
- 250g de farine
- 1 demi litre de lait
- 2 gouttes d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**
- 100g de sucre roux

- *3 eggs*
- *250g of flour*
- *1 half liter of milk*
- *A few drops of* **LCDB** *fine lavender essential oil*
- *100g of brown sugar*

- Commencer par casser les œufs et mélanger les au sucre roux
- Ajouter deux gouttes d'huile essentielle de lavande fine
- Ajouter la farine, puis le lait jusqu'a obtenir une texture très fluide
- Faites chauffer la poêle à crêpes et déguster !
- Notre astuce : Ajouter une cuillère de miel de lavande fine ! Humm

Bring your milk to boil and remove it from heat. Let infuse the fine lavender herbal tea for 2 minutes in the warm milk. It's a delicate operation, taste the milk as the infusion goes on remove the tea bags as soon as you are pleased with the perfume and taste.
If you use the fine lavender essential oil, incorporate it drop by drop, and stir well.
In a big salad bowl, form a hole in the center with flour; add the yeast, the sugar, the salt and stir. Add the eggs and oil. Dissolve with the lavender flavored milk.
Let the dough rest for 1 hour before making your crepes.

If you're a fine lavender lover, you can also add lavender honey on your crepes…
Otherwise apricot jam or fig jam, both go very well with lavender crepes !

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Pancakes à la lavande fine
Fine lavender pancakes

Ingrédients

- 2 œufs
- 2 gouttes d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**
- 150ml de lait demi écrémé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel

- *2 eggs*
- *A couple drops* **LCDB** *fine lavender essential oil*
- *5oz skimmed milk*
- *1 baggy of Vanilla sugar*
- *25g flour*
- *1 little spoon chemical yeast*
- *2 tablespoons sugar*
- *1 pinch of salt*

- Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, le sucre, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé
- Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'œuf avec le lait et 2 gouettes d'huile essentielle de lavande fine LCDB puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant, vous obtenez une texture de pâte à crêpes bien épaisse, laissez reposer 15 à 30 minutes
- Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra moelleux)
- Faites cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté
- Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus
- Retournez le pancake
- Recommencez pour obtenir une belle pile de pancakes à la lavande fine !

- *Mix the dry ingredient in a bowl : flour, chemical yeast, sugar, salt, and vanilla sugar.*
- *In a separate bowl, mix the egg yolks with the milk and the fine lavender essential oil.*
- *Add the second preparation to the first one and leave it to rest for 15-30 minutes.*
- *Whisk the egg whites and gently add them to the rested preparation (that ist he secret to fluffy pancakes)*
- *Heat a pan and add a little bit of butter*
- *The pancakes are supposed to be golden*
- *Flip the pancakes and wait approx. 1 minute*
- *Start again until obtaining a beautiful pile of fine lavender pancakes !*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Pommes à la lavande fine
Fine lavender apples

Ingrédients

- 1kg de petites pommes d'automne
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuillère à café de miel de lavande IGP **MDLL**
- 90g de sucre roux en poudre délayés dans 10cl d'eau
- 10g de sucre en poudre
- 3cl de vieux rhum

- *1kg of small autumn apples*
- *1 stick of cinnamon*
- *1 teaspoon of PGI* **MDLL** *lavender honey*
- *90g of brown sugar diluted in 10cl of water*
- *10g of sugar sprinkled on apples*
- *3cl of old rum*

- Dans une casserole large, disposez côte à côte les pommes pelées, couvrez-les d'eau sucrée, puis saupoudrez de sucre, de cannelle et de miel de lavande.
- Couvrez et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- Retirez-les de la casserole et réduisez en sirop le jus de cuisson.
- Disposez les pommes dans un moule sur 2 ou 3 épaisseurs, en les tassant bien. Nappez-les pommes avec le sirop, verser le rhum et faites flamber.

Ces fruits cuits accompagnent parfaitement un simple quatre-quarts ou un biscuit de Savoie.

- *In a large pan, place side by side the peeled apples, cover then with sugared water, then sprinkle the sugar, cinnamon and lavender honey.*
- *Cover and cook on low heat until the apples are tender.*
- *Remove them from the pan and reduce the cooking juice to syrup.*
- *Place the apples in a baking pan on 2 or 3 layers, packing them well.*
- *Coat the apples with the syrup, pour the rum and "flambe" them (light in fire).*

Those cooked fruits accompaned perfectly a simple sponge cake cake or yoghurt cake

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Chaud et froid de figues confites et miel lavande
Hot n' cold candied figs with fine lavender honey

Ingrédients

- 18 figues violettes
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de miel de lavande IGP **MDLL**
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 1 bâton de cannelle
- 30cl de vin rouge
- 20cl de glace à la vanille

- *18 purple figs*
- *1 teaspoon of sugar*
- *2 tablespoon of PGI* **MDLL** *lavender honey*
- *1 vanilla bean split lengthwise*
- *1 cinnamon stick*
- *30cl of red wine*
- *20cl of vanilla ice-cream*

- Dans une cocotte en fonte assez large, disposez les figues
- Saupoudrez-les de sucre
- Ajoutez la gousse de vanille et la cannelle
- Versez le miel
- Faites cuire à feu doux durant 30 minutes.
- Recouvrez avec le vin rouge, laissez cuire à nouveau pendant 30 minutes à feu doux
- Servez tiède dans des assiettes creuses, avec une boule de glace à la vanille

- *In a cast iron pan wide enough, place the figs, sprinkle them with sugar*
- *Add the vanilla bean and cinnamon, then pour the honey*
- *Cook on low heat for 30 minutes*
- *Cover with red wine, let it cook on low heat for 30 more minutes*
- *Serve warm in soup plates, with a scoop of vanilla ice-cream*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Macarons à la lavande fine
Fine lavender macarons

Ingrédients

- 1 blanc d'œuf à temperature ambiante
- 74g de sucre glace
- 42g d' amandes en poudre
- 10g de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de colorant alimentaire en pâte
- 1 goutte d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**

- *200 g powdered sugar*
- *1 egg whites*
  **it's very important to be at room temperature before you start baking !*
- *50g granulated sugar*
- *100g blanched ground almonds*
- *purple food colouring (optional)*
- *1 drop fine lavender essential oil* **LCDB**

- Mixer le sucre glace avec la poudre d'amande dans un mixeur. Passer au tamis (il faut que la poudre soit la plus fine possible). Battre le blanc en neige et ajouter les 10 g de sucre, et le colorant naturel violet, peu à peu en mixant jusqu'à ce que les blancs soient bien figés.
- Ajouter le sucre glace, les amandes en poudre au blanc en neige et mélanger délicatement avec une spatule afin de «casser» un peu les blancs.
- Mettre la pâte à macaron dans une poche à douille et faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis laisser reposer les macarons pendant 15 min.
- Préchauffer le four à 140°C (thermostat 4-5) avec une plaque à l'intérieur pour qu'elle chauffe.
- Enfourner la plaque de macarons sur la plaque déjà chaude pour 10 min de cuisson chaleur tournante et porte entrouverte.
- Une fois cuits, sortir la plaque du four, et verser un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé.
- Fourrer avec la ganache de votre choix ! Nous vous recommandons la crème au beurre agrémenté de quelques gouttes d'huiles essentielle de lavande fine

Grind the ground almonds by using a blender.
Use a sifter to mix the ground almonds together with the powdered sugar. Repeat 2 more times.
In a large mixing bowl, beat the egg whites until the eggs start to foam. Then slowly add your granulated sugar and natural food colouring, and continue mixing until the mixture becomes quite stiff. (If you hold the bowl upside down, it shouldn't be able to slide out!)
Gently fold the dry almond/sugar mixture in using a spatula. Add one drop essential oil. Fill a large piping bag fitted with a large round piping tip and pipe the macarons onto baking sheets. Sprinkle on a few pieces of dried lavender onto half of the macarons right away.
Let them set for one hour to form a dry skin.
Preheat oven to 150°C (300 degrees Fahrenheit). Bake for about 11-13 minutes.
You can test if they are done by touching the tip of a macaron, if it "wobbles" they are not done. Let cool completely, then fill and match it with a macaron of the same size. Store in airtight container in the fridge, preferably for a day or two before eating.

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Calissons à la lavande fine
Fine lavender calissons

Ingrédients, pour 6 personnes

- 250g de poudre d'amandes
- 250g de sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 500g de melon confit,
- 50g d'orange confite
- quelques feuilles de papier azyme
- ½ blanc d'œuf
- 150g de sucre glace,
- 2 gouttes d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**

- *8.82 oz almond powder*
- *8.82 oz icing sugar*
- *2 table spoon orange flower*
- *17.64 oz candied melon*
- *7.76 oz candied orange*
- *½ egg white*
- *5.29 oz icing sugar*
- *2 drops* **LCDB** *fine lavender essential oil*
- *A couple of wafer paper sheets*

- Versez la poudre d'amandes dans une casserole à fond épais, ajoutez le sucre glace et l'eau de fleurs d'oranger, et quelques gouttes (3 maximum) d'huile essentielle de lavande fine puis faites cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit assez sec et non collant.
- Coupez les fruits confits en petits morceaux puis mixez-les finement et longuement avec la pâte d'amandes jusqu'à ce que l'obtention d'une texture très homogène.
- Étalez les feuilles de papier azyme sur une plaque à pâtisserie et posez-y un cadre métallique à pâtes de fruits de 1 cm de hauteur, versez la préparation, lissez à la spatule légèrement humi-difiée et laissez reposer 48 heures dans un endroit sec et plutôt frais.

- *Pour the almonds in a thick saucepan, add the icing sugar, the orange floral water and (maximum 3) drops of fine lavender essential oil.*
- *Cook with low heat until the mixture is dry and not sticky.*
- *Cut the candied fruits in very little pieces, and mix them with the almond preparation until a smooth result.*
- *Spread the wafer paper sheets on a pastry plate, place a 0.39 inch metallic frame on the plate and pour the mixture.*
- *With a slightly wet spatula, smooth the preparation and leave it to rest for 48 hours in a dry and cool place.*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Nougat glacé au miel de lavande
Iced nougat with lavender honey

Ingrédients,

- 100g de sucre
- 100g d'amandes éffilées
- 5 cuil. à soupe de miel de lavande IGP **MDLL**
- 4 blancs d'œufs
- 50cl de crème fraîche liquide

- *100g of sugar*
- *100g of sliced almonds*
- *5 tbsp. tablespoon of PGI* **MDLL** *lavender honey*
- *4 egg whites*
- *50cl of liquid cream*

- Chauffer le sucre jusqu'à transformation en caramel liquide et ajoutez-y le miel tout en fouettant doucement, ainsi que les amandes éffillées
- Mélangez bien l'ensemble et retirez immédiatement sur une plaque anti-adhésive
- Laissez refroidir complètement la préparation dans un endroit sec
- Une fois refroidie, cassez la nougatine avec un marteau en protégeant la préparation avec un torchon
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la nougatine pilée
- Mettez dans une terrine au congélateur
- Ajoutez un colis de fruits rouge au moment de servir, selon vos envies

- *Heat the sugar until it turns into liquid caramel and add the honey while whisking gently, as well as the flaked almonds*
- *Mix everything well and immediately remove on a non-stick plate*
- *Let the preparation cool completely in a dry place*
- *Once cooled, break the nougatine with a hammer, protecting the preparation with a towel*
- *Whip the egg whites and gently incorporate them into the crushed nougatine*
- *Put in a terrine in the freezer*
- *Add a parcel of red fruits when serving, as you wish*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Meringues à la lavande fine
Fine lavender baisers

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs à température ambiante
- 200g de sucre semoule blanc
- 1 goutte d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**
- 1 sachet de tisanne **LCDB**

- *4 white of the egg at room temperature*
- *200g white sugar*
- *1 drop fine lavender essential oil* **LCDB**
- *1 bag of* **LCDB** *herbal tea*

- Préchauffer votre four chaleur tournante 100 ° C (Th 3-4)
- Mélanger les blancs, le sucre et l'huile essentielle de lavande
- Fouetter le mélange avec un batteur pendant 5 à 10 minutes
- Sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, façonner à l'aide d'une cuillère ou d'une poche
- Ajouter quelques fleurs de lavande sur chaque meringue
- Cuire pendant 1 h 30

- *Pre-heat your oven to 100 degrees (thermostat 3-4)*
- *Stir the white eggs, the suggar and add one drop fine lavender essential oil*
- *Mix for 5 to 10 minutes*
- *On the cooking plate, and with a tablespoon, form small hearts.*
- *For decor, add some lavender flowers on each of your baisers*
- *Cook for 1h30, and enjoy !*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Cheesecake à la lavande fine
Fine lavender cheesecake

Ingrédients

- 400g de sucre
- 350g de fromage crémeux philadelphia
- 3 œufs
- 350g de speculos
- 160g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3.5 dl de crème fraîche
- sucre glace pour la décoration
- 2 à 3 gouttes d'huille essentielle de lavande fine **LCDB**

- *400g sugar*
- *350g cream cheese*
- *3 eggs*
- *350g speculoos*
- *160g butter*
- *1 little spoon vanilla extract*
- *11.8 oz whipped cream*
- *Icing sugar for decoration*
- *2 to 3 drops fine lavender essential oil* **LCDB**

- Beurrer un moule de 23cm de diamètre et faire fondre le reste de beurre.
- Emietter les biscuits spéculos, ajouter 4 cuillère à soupe de sucre et le beurre, puis mélanger le tout. Recouvrir la base du moule avec ce mélange et tasser. Réserver 30 minutes au frais.
- Préchauffer le four à 190°.
- Fouetter le fromage au mixeur. Ajouter les oeufs battus, 250g de sucre, 2 cuillère à café d'extrait de vanille et deux goute d'huile essentielle de lavande fine.
- Verser la composition sur le fond en biscuit et faire cuire au four pendant 40 minutes environ. Puis laisser refroidir pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche, le reste de sucre, vous pouvez, selon vos préférences y ajouter une goute d'huile essentielle de lavande, deux gouttes d'extrait de vanille et quelques gouttes de colorants alimentaire violet.
- Une fois refroidi, lisser la surface. Remettre au four et laisser cuire 5 minutes pour le faire glacer.
- Saupoudrer de sucre glace et de quelques fleurs de lavande fine
- Laisser refroidir puis mettre au réfrigirateur minimum 2 heures avant de servir

- *Grease a 9 inch form with butter and melt the remaining butter.*
- *Crush the speculoos, add 4 table spoon of sugar and butter, and stir firmly.*
- *Recover the form and tamp*
- *Reserve for 30 minutes in the fridge*
- *Preheat the oven to 190 degrees*
- *Stir the cream cheese in a mixer, add the eggs, 250g of sugar, 2 little spoon on vanilla extract and 2 drops of fine lavender essential oil.*
- *Pour the preparation on top of the speculoos.*
- *Put in the oven for 40 minutes.*
- *Leave it to cool for 10 minutes.*
- *In the meantime, mix the whipped cream, the remaining sugar, 2 drops fine lavender essential oil, 2 drops vanilla extract, and a couple drops of food coloring (if you want to)*
- *Once cooled, smooth the surface. Put in the over 5 more minutes for glazing.*
- *Leave in the fridge 2 hours minimum.*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Madeleine au citron et miel de lavande IGP
Lemon and lavender honey Madeleine

Ingrédients

- 2 œufs
- 90g de beurre à température ambiante
- 90g de farine
- 40 g de sucre en podre
- 10g de miel de lavande IGP **MDLL**
- Zeste d'un demi-citron
- 1 cuill. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Beurre pour le moule

- *2 eggs*
- *90g butter room temperature*
- *90g flour*
- *40g sugar*
- *10g PGI* **MDLL** *lavender honey*
- *zest of half a lemon*
- *1 spoon baking powder*
- *Salt*
- *Butter for the mold*

- Préchauffez le four à 200 °C
- Malaxez le beurre avec une spatule pour l'assouplir puis ajoutez le sucre.
- Ajoutez les œufs, le zeste de citron, le miel et le sel.
- Mélangez la farine et la levure chimique dans un bol, puis incorporez ce mélange sec à la pâte
- Beurrez les moules à madeleine. Versez une cuillerée à soupe de pâte dans chaque empreinte
- Faites-les cuire de 8 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une bosse se forme et que les bords soient dorés
- Démoulez et laissez refroidir sur une grille

- *Preheat the oven to 200 ° C*
- *Knead the butter with a spatula to soften it, then add the sugar.*
- *Add the eggs, lemon zest, honey and salt*
- *Combine the flour and baking powder in a bowl, then stir this dry mixture into the dough*
- *Butter the madeleine molds. Pour a tablespoon of paste into each imprint*
- *Cook them, 8 to 12 minutes, until a bump forms and the edges are golden*
- *Unmold and let cool on a rack*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Panna cotta à la lavande fine et compotée de framboise

Fine lavender panna cotta and raspberrie jam

Ingrédients, pour 5 verrines de 15cl

- 40cl de crème liquide allégée
- 10cl de lait
- 45g de sucre roux
- 2g d'agar agar (algue rouge qui remplace la gélatine)
- 2 gouttes d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**
- 1 pomme, 110g de framboises, 10 framboises pour la déco, 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de sucre roux

For 5 persons

- *40cl of low fat liquid cream,*
- *10cl of milk*
- *45g of brown sugar*
- *2g of agar (red algea which replaces gelatin)*
- *2 drops of fine lavender essential oil* **LCDB**
- *1 apple*
- *110g of raspberries*
- *10 raspberries for decoration*
- *1 sachet of vanilla sugar*
- *1 tablespoon of brown sugar*

- Dans une casserole, portez à ébullition la crème, le sucre et l'agar agar pendant 1 minute
- Ajoutez les 2 gouttes de lavande (pas plus !) et laissez encore 1 minute à ébullition
- Versez la préparation dans des verrines à leur moitié et placez-les au réfrigérateur.
- Préparez la compote: coupez la pomme en dés, mettre dans une casserole avec le sachet de sucre vanillée et la cuillère de sucre roux et faire chauffer à feu moyen, après 10 minutes ajoutez les framboises,
- Laissez cuire encore 15minutes.
- Une fois cuite, écrasez ou mixez la compote et disposez-la au dessus de la panna cotta. Disposez une ou deux framboises en décoration.
- Réfrigérez pendant 3 heures.

- *In a pot, bring to a boil the cream, sugar and agar for 1 minute*
- *Add the 2 drops of lavender (no more!) and leave to a boil for one more minute*
- *Poor the preparation at the half of the verrines and place them in the refrigerator*
- *Prepare the compote: cut the apple in dice, put them in a pan with the vanilla*
- *sugar and the tablespoon of brown sugar and cook over medium heat*
- *after 10 minutes add the raspberries, let it cook for 15 minutes*
- *Once it is cooked, crush and mix the compote and place it over the pannacotta.*
- *Place one or 2 raspberries to make it pretty*
- *Refrigerate for 3 hours and enjoy !*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Sorbet à la lavande fine
Fine lavender sorbet

Ingrédients, pour 6 personnes

- 2 sachets d'infusion lavande fine ou 2 gouttes d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**
- 25 cl de lait entier
- 25 cl d'eau
- 20 cl de crème semi épaisse
- 150 g de sucre

- *2 bags of fine lavender tea Or a couple of drops fine lavender essential oil* **LCDB**
- *8.4 oz whole milk*
- *8.4 oz water*
- *6.76 oz whole cream*
- *150 g sugar*
-

- Faire bouillir l'eau avec le lait et le sucre
- Ajouter les fleurs de 2 sachets d'infusion de lavandine fine LCDB ou l'huile essentielle goutte par goutte. Et laisser infuser en couvrant la casserole (on peut infuser pendant 5 H)
- Au bout des 5 heures filtrer pour retirer la fleur de lavande
- Dans un saladier à bords hauts fouetter la crème en chantilly
- Ajouter cette chantilly au lait parfumé à la lavande

Cette préparation doit être bien froide avant d'être mise en sorbetière. Pour finir mettre en sorbetière.

- *Boil the water, milk and sugar.*
- *Add the fine lavender flowers from the tea bags or essential oil drop after drop.*
- *Leave it rest by low heat with a lead (maximum 5 hours infusing time)*
- *After 5 hours, filter the lavender flowers*
- *In a separate bowl, whip the whipped cream*
- *Add the whipped cream to the perfumed milk*

- *This preparation must be cold before placing it in the ice maker.*
- *Add to the ice maker.*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Café latte à la lavande fine
Fine lavender latte

Ingrédients

- 1/2l de lait
- 2 sachets d'infusion de lavande fine
- 2 expresso
- Sucre ou miel

- *2 Expresso*
- *2 Fine lavender herbal tea bag*
- *1/2l milk*
- *sugar or lavender honey.*

- Versez un demi litre de lait dans une casserole, sans le faire bouillir
- Ajoutez y deux sachets d'infusion de lavande fine
- Laissez agir 5-10 minutes N'hésitez pas à gouter la pré-paration !
- Préparer 2 expresso.
- Faite mousser le lait avec de la vapeur
- Verser dans deux verres
- Ajoutez y du sucre ou du miel de lavande et quelques fleurs de lavande fine pour la décoration.
- Dégustez ! C'est prêt !

Astuce d'été : ajoutez quelques glacons et transformer la recette en Café Glacé

- *Gently warm half a liter of milk on a low heat and infuse 2 lavender teabags for 5 to 10 minutes*
- *Careful, you don't' want to boil the milk !*
- *Obviously, the longer you steep the lavender, the stronger the flavour will be, so do not hesitate to taste your preparation*
- *Make two espresso and steam the strained milk*
- *Divide the espresso between two mugs*
- *Pour in the milk and scoop any extra foam on top*
- *Serve with sugar or with lavender honey, and add lavender flower as decor*

Enjoy !

bonne gourmandise

Sucre parfumé à la lavande fine
Perfumed fine lavender sugar

Ingrédients, pour 200g de sucre

- 200g de sucre
- 3 sachets d'infusion de lavande fine

- *7 oz sugar*
- *3 fine lavender herbal tea bags*

- Commencer par découper au ciseaux les 3 sachets d'infusion de lavande fine
- Ajouter le sucre
- Placer le tout dans un bocal en verre et laisser le sucre s'imprégnier du parfum de la lavande

Au bout de quelques jours :
votre sucre est aromatisé !

- *With scissors, cut the 3 Le Chateau Du Bois fine lavender tea bags*
- *Add the sugar*
- *Place in a glass jar and let the sugar be perfumed.*
- *After a couple of days, your sugar is ready*

bonne gourmandise

Sirop de lavande fine
Fine lavender syrup

Ingrédients

- 1/2l d'eau
- 1kg de sucre
- 2 sachets d'infusion de fleur de lavande **LCDB**

- *1/2l water*
- *1kg sugar*
- *2 bags of lavender flower tea* **LCDB**

- Faire bouillir l'eau et le sucre 1/2 heure
- Découpez les sachets d'infusion de lavande fine et ajouter la lavande
- Cuire pendant 10 mn.
- Laisser infuser
- Filtrer puis mettre en bouteille avec un brin de lavande fine pour la décoration
- Conserver au frais.

- *Boil water and sugar 1/2 hour*
- *Cut out the fine lavender tea bags and add the lavender*
- *Cook for 10 minutes.*
- *Let infuse*
- *Filter then bottle with a sprig of fine lavender for decoration*
- *Keep refridgerated*

bonne gourmandise

Sablés de Noël
X-mas shortbread

Ingrédients

- 3 oeufs
- 500g de farine
- 250g beurre mou ou de bonne margarine
- 250g de sucre en poudre
- 2 gouttes d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**

- *1/2 cups butter,softened*
- *2/3 cup white sugar*
- *1/4 cup sifted confectioners' sugar*
- *2 tablespoons or 2 lavender herbal tea bags* **LCDB**
- *2 1/2 cups flour*
- *1/2 cup cornstarch*
- *1/4 teaspoon salt*

- Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux.
- Ajouter les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min.
- Ajouter la farine et le zeste et former une pâte à la main, faire une boule et mettre 1h au frais.
- Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).
- Sortir la pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur. Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé (ou à défaut de papier alu). Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf. La pâte donne environ 3 plaques de four.
- Faire cuire 10 min environ. Les biscuits finissent de "sécher" après les avoir sortis du four, donc ne pas s'étonner s'ils sont encore un peu tendres à la fin de la cuisson.

- *In a medium bowl, cream together the butter, white sugar and confectioners' sugar until light and fluffy. Mix in the lavender.*
- *Combine the flour, cornstarch and salt; mix into the batter until well blended. Divide dough into two balls, wrap in plastic wrap and flatten to about 1inch thick. Refrigerate until firm, about 1hour. Preheat the oven to 325 degrees F (165 degrees C).*
- *On a lightly floured surface, roll the dough out to 1/4 inch thickness. Cut into shapes with cookie cutters. Cookie stamps will work well on these too. Place on cookie sheets. Bake for 18 to 20 minutes in the preheated oven, just until cookies begin brown at the edges.*
- *Cool for a few minutes on the baking sheets then transfer to wire racks to cool completely.*

bonne gourmandise

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Sablés parmesan et lavande fine
Fine lavender shortbread

Ingrédients, pour 40 sablés

- 200g de farine
- 100g de parmesan râpé
- 120g de beurre à température ambiante
- Fleur de lavande fine **LCDB**
- 1 goutte d'huile essentielle de lavande fine **LCDB**
- Pincé de sel et de poivre

- *200 g flour*
- *100 g grated Parmesan*
- *120 g cubes of butter, (room temperature)*
- *1 large egg yolk*
- **LCDB** *Fine Lavender essential oil*
- **LCDB** *Fine Lavender flowers*
- *pinch of salt & pepper*

- Dans un grand saladier, mélanger la farine, le parmesan, 1 goutte d'huile essentielle de lavande fine , le jaune d'œuf et ajouter la pincé de sel et de poivre.
- Mélanger le tout. Placer la pâte sur une feuille de papier a cuisson et pétrissez fermement.
- Envelopper la pâte dans du film plastique et laisser reposer 45 minutes au frigo.
- Dérouler un petit peu de pâte entre deux feuilles de papier à cuisson et aplatissez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 0.5 cm.
- Utiliser une forme pour former des cœurs.
- Saupoudrer les cœurs de fleurs de lavande fine
- Transférer les cœurs sur votre plaque de cuisson
- Répéter l'opération avec le surplus de pâte.
- Cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
- Laisser refroidir

- *Put the flour, parmesan cheese, 1 drop fine lavender essential oil, egg yolk, pinch of salt and pepper into a bowl and combine the dough.*
- *Tip the crumby dough onto a sheet of waxed paper and kneed by hand till it comes together. Wrap in cling film and refrigerate for minimum 45 minutes.*
- *Roll out a little bit of dough in between 2 sheets of waxed paper, till about 0.5 cm thick, use a form to cut out hearts.*
- *Gentle sprinkle lavender flowers into the dough hearts. Transfer to baking sheet. Repeat with the remaining dough.*
- *Bake in your pre-heated oven at 180 C for about 10 minutes.*
- *Leave it cool.*

bon appetit

Gigot d'agneau au miel de lavande
Fine lavender honey lamb

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau d'1,8 kg
- Miel de lavande fine IGP **MDLL**
- 2 sachets d'infusion de lavande fine **LCDB**
- 1 branche de thym
- 1 tête d'ail
- 2 gros oignons
- 2 échalotes
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

- Dans une casserole large, disposez côte à côte les pommes pelées, couvrez-les. Allumer le four au plus chaud.
- Placer votre gigot dans un plat allant au four, le napper d'huile d'olive, malaxer la peau avec les mains.
- Saler, poivrer généreusement le gigot, émietter le thym sur le dessus et naper de fleurs de lavande fine (l'équivalent d'une petite poignée).
- Enfourner le gigot et le faire saisir une dixaine de minutes.
- Baisser ensuite la température du four (th 8) et faire cuire le gigot 1/2 heure. L'arroser régulièrement avec son jus de cuisson et un peu d'eau.
- Éplucher les oignons et les échalotes, les mixer ensemble.
- Incorporer le miel de lavande fine. En cours de cuisson, badigeonner le gigot de cette préparation.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, augmenter la température du four afin de que la peau milée dore d'avantage.
- La viande du gigot doit être rosée au centre en fin de cuisson.
- Laisser poser la viande un petit quart d'heure, porte du four fermée, mais cuisson arrêtée. Retirer le gigot du plat. Verser un grand verre d'eau au fond du plat et le remettre au four thermostat 8. Décoller les sucs de cuisson et faire réduire.
- Pendant ce temps, découper le gigot en tranches et le dresser sur un plat.
- L'arroser de jus de citron que l'on aura prit soin de filtrer. Disposer un peu de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

bon appetit

MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE DEPUIS 1991

Gigot d'agneau au miel de lavande
Fine lavender honey lamb

Ingredients

- *1 lamb shoulder, shank on*
- *Sea salt*
- *2 carrots, cut in half*
- *2 celery sticks, cut into 5cm lengths*
- *2 onions, cut into quarters*
- *2 heads garlic, cut in half*
- *Olive oil*
- *325ml white wine*
- *10 sprigs thyme*
- *2 bags of lavender herbal tea* **LCDB**
- *4 bay leaves*
- *1 tablespoon lavender honey* **MDLL**

- *Preheat oven to 220°c*
- *Place lamb in a roasting tray*
- *Score skin and rub with salt*
- *Place vegetables around lamb and drizzle with a little olive oil*
- *Roast for 30 minutes.*
- *Add wine, thyme, lavender bay leaves and a tablespoon of fine lavender honey*
- *Cover tightly with a double layer of foil*
- *Bake for another 30 minutes*
- *Before reducing temperature to 150C°*
- *Cook for another 4 1/2 hours*
- *Remove from oven*
- *Serve with pan juices, roast potatoes and greens !*

Yummy !

Courtoisie de Chevanon Photography Pexels

bon appetit

MUSÉE DE LA LAVANDE® LUBERON DEPUIS 1991

LE CHÂTEAU DU BOIS® PROVENCE DEPUIS 1890

L'ART DE LA VRAIE LAVANDE

Recettes à la Lavande fine

La plus gourmande des plantes aromatiques

bon appetit

Musée de la lavande Luberon
276 Route de Gordes
CS50016
Hameau de Coustellet
84220 Cabrières d'Avignon
Provence - France
Tél : 04 90 76 91 23
contact@museedelalavande.com
Pour les visites : museedelalavande.com

Boutique en ligne
museedelalavande.fr

Tous droits réservés
MILA® - Musée de la Lavande Luberon