



# Le tour de Wallonie de Nathalie



Rendez-vous...

## Chez Xavier Rennotte de Nectar & Co

A 12 ans, Xavier achète ses premières ruches. Une dizaine d'années plus tard, il consacre son sujet de mémoire à l'ICHEC à la création d'un hydromel à base de miels monofloraux. Après cinq ans dans le monde bancaire, il arrête tout et se lance dans l'or liquide, sa passion de toujours. Vous ne rencontrerez jamais plus passionné par le miel que cet homme-là. Il a les yeux qui brillent et le sourire aux lèvres quand il parle de ceux qu'il récolte sur les toits de Bruxelles par exemple ou qu'il sélectionne avec talent dans le Piémont, en Calabre, en Sicile... Ces miels-là sont tous bio et chacun est issu d'une région européenne bien précise, à base d'une seule et unique fleur, aucun mélange entre productions, origines et récoltes n'étant effectué lors de la mise en pots. Chacun a ainsi sa saveur, ses caractéristiques et ses effets bénéfiques sur la santé.

Nectar&Co, 0496 27 78 91, [fr.nectar-co.com/fr](http://fr.nectar-co.com/fr)

En juillet et août, notre journaliste culinaire, **Nathalie Bruart**, vous emmène à travers la Wallonie, à la découverte des produits de saison et des producteurs locaux. Avec une recette originale, pour passer directement de la théorie à la pratique. En route!

Photos Alexandre Bibaut / Texte, recette et stylisme Nathalie Bruart

## Gâteau au miel de ville de Xavier Rennotte

Pour 4 à 6 personnes • 1 h

250 g de miel de ville + 4 c à s \* 80 g de farine \* 125 g de purée d'amandes \* 100 g de poudre d'amandes \* 1 pincée de fleur de sel

- 1 Préchauffez le four à 150 °C.
- 2 Dans un saladier, fouettez les œufs puis ajoutez au fur et à mesure le miel, la farine, la purée d'amandes, la poudre d'amandes et le sel.
- 3 Tapissez un moule à cake rond de 20 cm de Ø de papier cuisson et versez-y la préparation.
- 4 Faites cuire, 45 mn, à four chaud. Dès la sortie du four, arrosez le gâteau d'un filet de miel et saupoudrez-le de pollen. Servez tiède ou à température ambiante.

