

# GELÉE ROYALE

Ce produit de la ruche se présente sous une **forme liquide, compacte et laiteuse**. Il a une **coloration beige nacré** et un goût bien particulier. Si le goût de la gelée royale peut rappeler celui du miel, il est plus acidulé et moins sucré. Il peut aussi être légèrement piquant. La gelée royale est aujourd'hui proposée **fraîche ou lyophilisée**.

Lorsqu'elle est fraîche, elle se présente sous forme liquide mais a l'inconvénient de ne se conserver que quelques jours. Lorsqu'elle est lyophilisée, elle se présente sous forme de poudre et sa durée de conservation est plus longue.

La gelée royale lyophilisée est notamment utilisée pour l'élaboration de compléments alimentaires sous forme de gélules.

La gelée royale doit son succès à sa **teneur exceptionnelle en 10-HDA** (acide 10-hydroxy-2-décénoïque). C'est cet **acide gras** qui est à l'**origine des principaux bienfaits** de la gelée royale.

En plus de contenir du 10-HDA, la gelée royale contient également de **nombreux micronutriments et principes actifs**. Parmi eux, figurent notamment :

- des minéraux et oligo-éléments comme le manganèse, le calcium, le fer, et le phosphore ;
- des vitamines dont la vitamine PP et des vitamines du groupe B, en particulier la vitamine B5 ;
- l'acétylcholine ;
- une gammaglobuline ;
- la royalisine, une substance protéique ;
- la néoptérine.

De façon plus globale, la gelée royale se compose de :

- 60% à 70% d'eau ;
- 10% à 13% de protéines ;
- 11% à 14% de sucres ;
- 5% de lipides.

## **Propriétés et effets recherchés :**

### **Action tonifiante et anti-fatigue**

Souvent présentée comme un tonique naturel, la gelée royale est capable d'améliorer le tonus physique et psychique. Elle peut être employée pour lutter contre les épisodes de stress ou de grande fatigue. Elle peut aussi être préconisée pour les personnes convalescentes, surmenées ou en état de dépression.

Plusieurs études montrent que la gelée royale peut améliorer les performances cognitives telles que l'attention et la concentration. Elle peut ainsi présenter un intérêt durant les périodes d'examens ou chez les personnes âgées. Enfin, certains résultats suggèrent que la gelée royale pourrait redonner de la vigueur sexuelle.

### **Activité immunostimulante**

La gelée royale est non seulement un tonique naturel mais aussi un agent immunostimulant. Cela signifie qu'elle est capable de soutenir les défenses immunitaires pour lutter contre diverses agressions de l'organisme. Idéale pour se prémunir à chaque changement de saison, cette activité immunomodulatrice est due à la présence du 10-HDA. Les études montrent que ce composé est capable d'activer ou d'inhiber la réponse immunitaire.

### **Propriétés antibactériennes**

Les chercheurs ont également mis en évidence les propriétés antibactériennes du 10-HDA. Il est particulièrement efficace

pour s'opposer au développement des souches bactériennes *B. subtilis*, *S. aureus*, *E. coli* et *S. mutans*.

## **Effets anti-âge**

Les apiculteurs en sont convaincus : la gelée royale est le secret de longévité des reines des abeilles. Cette action anti-vieillesse pourrait également s'appliquer à l'Homme, comme le suggèrent plusieurs études menées ces dernières années. En 2015, des chercheurs ont notamment mis en évidence le pouvoir antioxydant du 10-HDA. Celui-ci peut s'opposer au stress oxydant, un phénomène connu pour être impliqué dans le vieillissement prématuré de l'organisme.

Certains résultats récents suggèrent que le 10-HDA pourrait agir selon des mécanismes similaires à ceux impliqués dans la voie de signalisation mTOR10. Or, cette voie est connue pour favoriser la survie cellulaire. En plus du 10-HDA, la gelée royale possède un autre atout anti-âge : la vitamine B5. Celle-ci participe à l'oxygénation des cellules et contribue à retarder le vieillissement de la peau, des cheveux et des ongles.

## **Autres bénéfices de la gelée royale**

Le potentiel thérapeutique de la gelée fait encore l'objet de nombreuses études. Ce produit de la ruche semble avoir de multiples autres bienfaits. Des premiers résultats positifs ont notamment été constatés pour lutter contre les hypercholestérolémies (excès de cholestérol), les problèmes digestifs, les troubles de la ménopause, les règles douloureuses et les douleurs rhumatismales.

## **Dosage et posologie**

A ce jour, il n'existe pas encore de recommandations spécifiques concernant la gelée royale. De plus, les teneurs en principes actifs entre deux gélées royales peuvent être

différentes. Les experts estiment qu'une gelée royale fraîche de qualité a une teneur minimale de 1,4 g de 10-HDA pour 100 g.

Concernant les compléments alimentaires à base de gelée royale, leur qualité et leur dosage peuvent également être différents. Il convient de se référer aux mentions indiquées sur l'emballage. A titre d'information, la posologie usuelle pour la gelée royale varie **entre 200 mg et 1 g par jour**. Cette posologie dépend non seulement de la teneur en principes actifs de la gelée royale mais aussi des besoins de chacun.

En cas de doute, il convient de se rapprocher d'un professionnel de santé. Dans le cadre d'une cure en gelée royale, il est souvent conseillé de la consommer le matin avant le petit-déjeuner. Une cure dure généralement 1 mois.

## **Contre-indication, danger(s) et effet(s) secondaire(s)**

**Contre-indications de la gelée royale :** La gelée royale est une substance très bien tolérée par l'organisme. Elle est utilisée depuis de nombreuses années sans danger pour la santé. Toutefois, elle est contre-indiquée chez les enfants et les personnes allergiques au miel, aux pollens et aux piqûres d'abeilles. Par mesure de précaution et en l'absence d'études sur le sujet, un avis médical est également recommandé aux femmes enceintes et allaitantes.

**Effets secondaires de la gelée royale :** A ce jour, aucun effet secondaire majeur n'a été répertorié lors de l'usage de gelée royale. Les seuls effets constatés sont ceux dus à une allergie aux produits de la ruche : des rougeurs, des démangeaisons, un eczéma, un urticaire, une crise d'asthme, le nez qui coule, les yeux qui piquent... En cas de signe d'allergie, il convient d'arrêter immédiatement la cure en gelée royale et de se rapprocher d'un professionnel de santé.

---

# GÉNOISE AU CHOCOLAT

**Préparation: 15 minutes**

**Cuisson: 30 minutes**

**670 g de sucre**

**1 pincée de sel**

**130 g de farine + 1 cuillère à café pour le moule**

**30 g de cacao en poudre**

**30 g de beurre fondu + une noix pour le moule.**

**1 moule rond 25 cm**

**1 Fouet électrique**

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Dans un saladier verser les œufs, le sucre battez 5 mn au-dessus d'un bain-marie frémissant avec un fouet électrique pour obtenir une mousse pâle et légère.
3. Battez encore 5 mn, hors du bain-marie pour faire refroidir le mélange.
4. Ajouter ensuite le sel, la farine et cacao et le beurre fondu.
5. Mélange très délicatement et le moins possible, pour obtenir une pâte homogène.
6. vider la pâte dans le moule beurré et fariné.
7. Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes laisser refroidir pendant 30 minutes avant de déguster.

**LES CONSEILS DE NINA:** c'est une recette de base vous pouvez l'agrémenter avec plusieurs éléments de votre choix.

---

# GESIERS DE CANARD AUX OIGNONS

Cuisson: 10 minutes

Préparation: 10 mn+30 au frais

4 personnes:

4 gésiers de canard

3 cs de vinaigre de vin

Sel, poivre

1. Pelez les oignons. Émincez-les finement. Couvrez-les d'eau et mettez-les 30 minutes au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, fendez les gésiers en deux pour enlever les petits cailloux et la peau épaisse qui les contient.
3. Coupez les gésiers en lamelles. Faites-les doucement revenir à la poêle 10 minutes avec une cuillerée à soupe d'huile. Salez-les, poivrez-les.
4. Égouttez et epongez les oignons. Mettez-les dans un saladier avec les lamelles de gésiers. Ajoutez le reste de l'huile et de vinaigre. Mélangez bien. Servez tiède ou froid.

---

# GIBIER

**AVANTAGES:** pauvre en graisse, excellente source de protéines. Riche en fer.

**INCONVENIENT:** parfois très lourd à digérer lorsqu'il a faisandé

---

## GIGOT D'AGNEAU AU LARD

**6 personnes:**

**884 calories**

**préparation: 15 mn**

**cuisson: 45 mn**

1 gigot d'agneau de 1,5 kg environ

100 g de fine bardes de lard

2 oignons

3 carottes

3 gousses d'ail

2 feuilles de laurier

4 cuillères à soupe d'huile

600 g de pommes de terre

75 centilitres de crème fraîche sel

### **Préparation :**

- Envelopper le gigot de bardes de lard. Maintenez celle-ci en ficelant le gigot comme un rôti.
- Pelez les oignons et les carottes; émincer les. Peler et écraser les gousses d'ail.
- Chauffer l'huile dans une cocotte. Faites y dorer le gigot une dizaine de minutes en le retournant deux ou trois fois. Saler- le puis ajouter les carottes les oignons le laurier et l'ail.
- Mouillé avec une tasse d'eau, couvrez et faites cuire à petit feu pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, peler les pommes de terre et coupez-les en rondelles ajoutez-les dans la Cocotte et poursuivez la cuisson une quinzaine de minutes.
- Retirer le gigot de la cocotte, enlever les ficelles et tenez la viande au chaud.
- Versez la crème dans la dans la cocotte mélangez bien et retirer du feu au bout de 3 minutes.
- Servez en saucière avec le gigot.

---

## **GINGEMBRE**

**AVANTAGES:** le gingembre stimule le système immunitaire. Anti-inflammatoire et antiviral : aide à lutter contre la fièvre, les états grippaux et les allergies. Soulage la douleur (migraines, règles, spasmes digestifs, troubles gastriques). Stimule l'appétit et agit sur les désordres intestinaux de type nausées, ballonnements, gaz, douleurs. Prévient les vomissements post-opératoires ou dus au mal des transports ou

lors d'une grossesse. Tonifie, stimule et fortifie l'organisme, Antioxydant.

**INCONVÉNIENTS:** une forte consommation peut entraîner des effets laxatifs.

---

# GLACE A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT CHAUD

**Préparation:** 10 mn.

**Cuisson:** 5 mn.

Pour 4 personnes:

50 cl de glace à la vanille de première qualité

100 g de chocolat

10 cl. de lait

10 cl. de crème fraîche

**1.** Préparez le chocolat chaud: Faites chauffer le lait dans une petite casserole, cassez-y le chocolat laissez fondre. Lorsque le chocolat forme une pâte bien lisse, ajoutez la crème fraîche légèrement fouettée ; mélangez soigneusement.

**2.** Sortez la glace du congélateur et disposez 2 boules dans des petites coupes à pied. Versez par dessus le chocolat chaud.

**Les conseils de Nina:**

vous pouvez remplacer le chocolat par du café expresso bien

chaud, du caramel ou encore du miel réchauffé dans une petite casserole.

---

## GLACE AU NUTELLA

Ingrédients:

3 jaunes d'œuf

60 grs de sucre

1 pincée de sel

350 ml de lait entier

200 ml de crème fraîche épaisse

3 grosses cs de Nutella

1. Battez les jaunes d'œufs avec les sucres et le sel.
2. Ajoutez le Nutella petit à petit.
3. Ajoutez la crème puis le lait en fin filet.
4. Versez le mélange obtenu dans la sorbetière.

Quand le programme est terminé servez aussitôt ou mettez la glace dans un récipient au congélateur.

---

**GLACE      AUX      FRAISES      SANS**

# SORBETIÈRE

Préparation: 20 minutes

Portions: 4

## Ingrédients:

100 g de fraises

150 g de lait concentré sucré

$\frac{1}{2}$  l de crème fouettée

## Préparation:

1. Monter la crème en chantilly dans un bol avec le batteur.
  2. Ajouter le lait condensé et battre à nouveau.
  3. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.
  4. Les incorporer au mélange préparé, en remuant délicatement de bas en haut.
  5. Répartir la préparation dans des récipients adaptés à la congélation.
  6. Filmer (sans laisser l'air passer) et laisser reposer plusieurs heures au congélateur.
  7. La glace aux fraises sans sorbetière est prête.
- 

## GLACE VANILLE NINJA CREAMI

4 jaunes d'œufs de gros calibre

1 cuillère à soupe de sirop de canne

55g de sucre semoule

250ml de crème entière liquide

90ml de lait entier

1 gousse de vanille entière, coupée en deux dans la longueur et grattée

## Préparation:

### ▪ Étape 1

Placez les jaunes d'œufs, le sirop de canne et le sucre dans une petite casserole, puis fouettez jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.

### ▪ Étape 2

Ajoutez la crème entière liquide, le lait et la gousse de vanille dans la casserole, puis mélangez.

### ▪ Étape 3

Faites chauffer la casserole à feu moyen, en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre 74-79 °C sur un thermomètre à lecture instantanée.

### ▪ Étape 4

Retirez la base du feu et versez-la dans un pot vide en la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.

### ▪ Étape 5

Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle.

Veillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour informations sur l'assemblage et le fonctionnement.

#### ▪ **Étape 6**

Une fois le bol en place, assurez-vous que l'appareil est allumé. Appuyez sur GELATO. Si la base est grumeleuse, réassemblez le bol, réinsérez le bol dans l'unité et appuyez sur RE-SPIN.

#### ▪ **Étape 7**

Une fois le mélange terminé, ajoutez des garnitures ou ingrédients supplémentaires (en utilisant MIX-IN) ou utilisez RE-SPIN si vous le souhaitez. Puis enlevez la glace gelato du pot et servez immédiatement.

#### **LES CONSEILS DE NINA:**

Pour de meilleurs résultats, réglez votre congélateur à une température inférieure et placez le pot dans sa partie la plus froide.

REMARQUE : si votre congélateur est trop froid, la glace gelato peut sembler grumeleuse. Si c'est le cas, utilisez RE-SPIN pour mélanger un peu plus la préparation.

RE-SPIN Si vous n'utilisez pas le programme MIX-IN, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.