

## Les madeleines au miel

Dans le cadre du projet « Bien dans sa tête Bien dans son corps », les CAP2 ont participé à un atelier culinaire le mardi 19 décembre et le jeudi 21 décembre réalisé par Monsieur Serge Renouard, Grand Maître de la confrérie du bâton de la Saint-Vincent de Saint-Prest.



*Photo de la cérémonie de la création de la confrérie avec intronisation de Monsieur Renouard  
(3ème personne en partant de la droite)*

La confrérie a pour but de promouvoir la vigne de Saint-Prest et la madeleine au miel.

Lors de cet atelier, nous avons suivi la recette tout en écoutant les consignes de Monsieur Renouard. Celui-ci a notamment été vigilant sur : l'hygiène (se laver les mains et porter des gants) et sur la qualité des produits dans une recette.



Cette recette est **facile** à suivre. Il faut cependant faire attention au dosage. Dans une recette, il faut bien suivre les instructions.





Cette recette est **économique** car les produits sont simples : beurre, farine, œufs, sucre, sucre vanillé, jus de citron, levure de boulanger et miel.



Cette recette est **saine** car le miel est très bon pour la santé. Le miel est utilisé à des fins thérapeutiques dès l'antiquité et aujourd'hui est reconnu pour ses vertus antibactériennes et cicatrisantes.

Nous avons également apprécié de déguster les madeleines accompagnées de gelée de raisin des vignes de Saint-Prest, de rillettes et de Pouilly Saint-Pierre avec un verre de jus de raisin naturel. Nous avons dressé la table car les arts de la table sont aussi importants dans une dégustation.



Et pour clôturer notre atelier, notre charmant cuisinier nous a offert une toque et la recette secrète de la confrérie afin de pouvoir réitérer ce moment sympathique chez nous.



Merci infiniment Monsieur Renouard pour ce beau moment gravé dans nos mémoires.