

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.

GOMBO

AVANTAGES:

Il réduit l'asthme

Le gombo fait partie des légumes les plus riches en vitamine

C. Or, selon une étude publiée en 2000 par la revue médicale américaine Thorax, la vitamine C est très efficace pour lutter contre les symptômes asthmatiformes, en particulier chez les enfants. Les chercheurs ont même obtenu des résultats sur de jeunes patients asthmatiques qui ne consommaient des fruits et légumes riches en vitamine C qu'une à deux fois par semaine.

Il diminue le cholestérol

Non seulement le gombo est excellent pour le transit, mais c'est aussi un très bon régulateur de cholestérol, en partie grâce à sa forte teneur en fibres. En outre, il ne contient aucun cholestérol et très peu de graisses. A raison d'une consommation d'environ 20g de gombo par jour pendant quelques semaines, on constate une baisse significative du « mauvais » cholestérol.

Il contrôle le diabète

Dans une étude publiée en 2011 par la revue américaine ISRN Pharmaceuticals, des chercheurs ont administré de l'eau à des rats dans laquelle on avait fait tremper des lamelles de gombo. Résultat : les animaux traités ont vu leur taux de sucres dans le sang significativement réduit. Depuis, le gombo est de plus en plus plébiscité par les nutritionnistes en faveur des personnes diabétiques.

Il booste le système immunitaire

La vitamine C contenue dans le gombo stimule le système immunitaire en favorisant la création de globules blancs dans l'organisme. Ce légume tout-terrain agit également comme anti-rides ! Ses antioxydants combattent l'excès de radicaux libres responsable du vieillissement tissulaire.

Il prévient les maladies rénales

Consommer régulièrement du gombo aiderait à préserver la bonne santé de nos reins. En 2005, le Jilin Medical Journal a publié

une étude dans laquelle les chercheurs ont démontré que les patients qui mangeaient quotidiennement du gombo développaient deux fois moins de maladies liées aux reins, notamment chez les personnes diabétiques.

Il contribue à une grossesse saine

Le taux élevé de vitamine A, B (B1, B2, B6) et C, ainsi que le zinc et le calcium contenus dans le gombo font de lui le légume idéal à consommer pendant la grossesse. Il contient aussi de l'acide folique, élément indispensable lorsque, pendant la grossesse, les cellules se développent et se multiplient très rapidement.

Pour soigner la fièvre grâce au gombo, deux solutions : boire une tisane préparée avec les graines sèches du gombo ou bien faire bouillir des graines de gombo en poudre. Cette dernière solution convient davantage aux enfants, à qui l'on peut administrer une à trois cuillères à soupe selon l'intensité de la fièvre.

Un verre de gombo frais contient 30 calories, 2 grammes de protéines, 3 grammes de fibres alimentaires, 0,1 grammes de matières grasses, 7,6 grammes de glucides, environ 80 microgrammes d'acide folique, 21 milligrammes de vitamine C, et 60 milligrammes de magnésium.