

Lavande (lavandin)

Récolte : mi-été à août (selon les variétés)

Où : sur le pourtour méditerranéen, en Provence

Miel de **couleur beige clair à jaune doré**, selon qu'il s'agit de lavandin ou de lavande fine.

Au nez, on peut retrouver l'odeur de la paille de lavande, du végétal.

En bouche, c'est un miel bien typé et aromatique, caractérisé par des arômes de fruits frais, exotiques.

Il présente une forte sucrosité contre-balancée par son côté acidulé.

Il reste plutôt longtemps en bouche.

Un peu de botanique... Il existe 4 principales variétés de lavande : lavande vraie (ou fine), lavande aspic, lavande stoechas et lavandin (un hybride, souvent cultivé dans les lavandières)... Chaque variété donne un miel différent et toutes sont mellifères.

Citronnade au miel de lavande

Ingrédients

Pour un litre de citronnade

- 100 g de miel de lavande
- Un citron (bio de préférence)
- Eau

Prélever les zestes du citron. • Presser le citron et recueillir le jus. • Mélanger le jus de citron et le miel dans un contenant de plus d'un litre et compléter le volume à un litre avec de l'eau. • Ajouter les zestes de citron. • Servir très frais.

Suggestion : vous pouvez également ajouter des feuilles de menthe fraîche ciselées.

