

**En Languedoc-Roussillon, les miels se révèlent**

# Miel de cru 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.

  
Apiculteurs  
en  
Languedoc-Roussillon  
"En direct de nos ruches"

Cette fiche de dégustation a été réalisée grâce au concours de

   