

Romarin

Récolte : avril

Où : principalement en plaine, des Pyrénées-Orientales au Gard.

Son odeur discrète et végétale rappelle le romarin froissé.

Élégant et délicat,

il présente une pointe d'acidité et de piquant. Son goût suave s'évanouit rapidement, et sa sucrosité est très marquée.



Miel très clair, il devient blanc en cristallisant. Ses cristaux sont fins à moyens.

Un peu d'histoire...

Le miel de romarin, aussi appelé "*miel de Narbonne*", était très prisé des Romains qui le considéraient comme le miel le plus fin qui soit.



Salade de fruits frais au miel de romarin

- Couper des fruits frais de saison (pêches, fraises, melon, cerises, abricots,...) en petits morceaux dans un saladier.
- Ajouter 1 ou 2 cuillerées à soupe de miel de romarin (suivant votre goût).
- Remuer et placer au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

Ce dessert peut être réalisé avec un seul fruit à la fois.

Et pourquoi pas sur la pizza ?

A la sortie du four de votre pizza au chèvre « maison », rajouter 1 cuillerée à café de miel de romarin sur les fromages et déguster !

