

ROMARÍN



Nom scientifique : *Romarinus Officinalis*

Famille : Labiacées, Lamíées, Lamíacées

Couleur de la fleur : Bleue - violette

Ne pas confondre avec : L'estragon
et l'aneth

Période de plantation : Printemps ou automne

Période de floraison : Février - Mars - Avril

Période de récolte : Toute l'année

Besoins : Sol calcaire et sec, caillouteux,
arrosage en cas de sécheresse

Qualités gustatives : utilisé comme aromate, souvent avec des viandes ou des abricots

Recette : Abricots rôti au romarín et miel

Pour : 4 personnes

Difficulté : Facile, 15 min

Ingrédients :

- 8 beaux abricots
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 4 brins de romarín
- 4 cuillères à soupe de miel liquide

Préparation :

- 1- Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) position grill
- 2- Laver et couper les abricots en deux. Ôter les noyaux
- 3- Dans un plat à gratin, disposer les abricots coté peau, faire couler le miel dessus
- 4- Parsemer d'amandes effilées et poser les brins de romarín dessus
- 5- Enfourner 5 minutes au four
- 6- Déguster tiède avec une boule de glace vanille

Bon app'