

Ingrédients

- 5 branches de romarin (environ 30g)
- 150 g de sucre
- [1 cuillère à soupe de miel](#)
- 500 ml d'eau
- [3 g d'agar-agar](#)
- casserole avec couvercle
- saladier
- [pots en verre](#)
- passoire

Comment faire

Préparation : 1 min - Cuisson : 12 min - Pour 4 personnes

1. Rincez les branches de romarin.
2. Mettez l'eau dans la casserole et plongez les branches dedans.
3. Portez à ébullition.
4. Dès que ça bout, coupez le feu.
5. Mettez le couvercle et laissez infuser 15 minutes.
6. Filtrez le mélange en le passant dans un saladier et laissez refroidir.
7. Une fois l'infusion refroidie, ajoutez l'agar-agar et mélangez bien.
8. Ajoutez le sucre et le miel puis mélangez.
9. Versez le mélange dans la casserole et remettez sur le feu.
10. Laissez chauffer (sans bouillir) jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
11. Transvasez dans les pots, laissez refroidir et mettez au frigo.

Résultat



Et voilà ! La gelée de romarin est déjà prête :-)

Facile, rapide et délicieux, n'est-ce pas ?

Et comme ça se conserve super bien, on peut en déguster en toutes saisons.

Gardez vos pots au frigo autant de temps que vous voulez.

Vous savez pourquoi ?

Car le sucre sert de conservateur...comme pour les confitures.

Personnellement, j'ai diminué légèrement la quantité de sucre.

Vous aimez cette astuce ? Recevez les meilleures chaque matin. C'est gratuit.

Pas de spam, promis, juré, craché !

[Rejoignez-nous](#) Déjà 3 millions de lecteurs !

Comment déguster la gelée de romarin ?

La gelée de romarin a un goût très raffiné.

Un p'tit air de Méditerranée dans un pot en verre.

Mais avec quoi la manger ?

On peut l'étaler sur des tartines de pain grillé ou un [gâteau au yaourt](#).

Personnellement, **je l'adore pour accompagner un fromage de brebis ou de chèvre**. Et avec un jambon fumé, c'est top !

En dessert, pour une petite touche sucrée, la gelée se marie bien avec un thé, des biscuits ou une crème glacée.

Quelles sont les bienfaits de la gelée de romarin ?

Mais devinez le meilleur !

Cette gelée a, en plus, des propriétés médicinales.

Et pas des moindres.

Le romarin a des vertus anti-inflammatoires, antiseptiques et expectorantes.

En cas de rhume ou de bronchite, par exemple, prenez une bonne cuillère de gelée.

On peut aussi la diluer dans de l'eau chaude pour en faire une tisane aux multiples bienfaits prête en 2 secondes.

Variantes de la recette

J'ai toujours eu du mal à respecter les recettes.

J'adore y mettre ma petite touche personnelle.

Maintenant que j'ai les bons dosages pour faire une gelée de romarin parfaite, j'ai eu envie de l'améliorer.

Voici quelques exemples testés et approuvés :

- ajoutez du thym,
- ajoutez un peu de fleurs de lavande,
- mettez quelques écorces de citron,
- ajoutez du jus de figes, pommes, coings, pêches, cerises ou oranges
- ou choisissez un miel fort en goût.

À votre tour...

Vous avez essayé cette recette de gelée de romarin ? [Dites-nous en commentaires](#) si vous avez aimé. On a hâte de vous lire !

Partagez cette astuce

Vous aimez cette astuce ? Cliquez ici pour l'enregistrer sur Pinterest ou [cliquez ici](#) pour la partager avec vos amis sur Facebook.

À découvrir aussi :

[18 Utilisations Étonnantes du Romarin \(Révélées Par Mon Naturopathe\).](#)

[Selon une Étude : Sentir du Romarin Augmenterait la Mémoire de 75%.](#)

[recette facile romarin](#)

[Astuce précédente](#)

[Astuce suivante](#)

Les plus lus Déjà 3 millions de lecteurs !
+de 25 000 arbres déjà plantés



Vous partagez nos astuces avec vos amis en cliquant sur les boutons de partage Facebook et Pinterest

Les publicités affichées sur nos astuces génèrent des revenus pour [comment-economiser.fr](#)

[comment-economiser.fr](#) se sert d'une partie de ces revenus pour planter des arbres

[Voir comment ça marche >>](#)