

# Les miels aromatisés

## La recette :

Pour sucrer des boissons ou napper des desserts, confectionnez très facilement des miels aromatisés. Ajoutez 3 à 6 gouttes d'huile essentielle dans un petit pot de 250 g de miel toutes fleurs liquide. S'il est trop solide, faites-le fondre au bain-marie. Incorporez l'huile essentielle de votre choix et remuez. Goûtez et ajustez l'aromatisation.

Voici quelques idées pour vous guider :

- Miel à la rose,
- Miel au gingembre,
- Miel au citron,
- Miel à la menthe,
- Miel à la fleur d'oranger
- Miel à la lavande...

Vous pouvez aussi associer plusieurs huiles essentielles !



**Commandez en ligne votre huile essentielle culinaire.**