

# LE CONSEIL JARDINAGE D'HÉLÈNE

*Hélène est notre maîtresse de maison. Lorsque les beaux jours arrivent, elle propose des ateliers jardinage aux enfants les plus grands. A ce titre, elle est devenue la coach jardinage de la Gazette des Parents !*

Si vous possédez du romarin dans votre jardin et que vous ne savez pas quoi faire des branches, voilà une astuce pour les utiliser :

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| 5 branches de romarin      | 150 g de sucre |
| 1 cuillère à soupe de miel | 500 ml d'eau   |
| 3 g d'agar-agar            |                |

1. Rincez les branches de romarin
2. Mettez l'eau dans une casserole avec le romarin et portez à ébullition
3. Quand ça bout coupez le feu et laissez infuser 15 mn
4. Filtrez le mélange et laissez refroidir
5. Ajoutez l'agar-agar et mélangez puis le sucre et le miel mélangez le tout
6. Remettre sur le feu laissez chauffer sans bouillir jusqu'à ce que le sucre soit fondu
7. Transvasez dans des pots laissez refroidir et mettre au frigo.



A étaler sur des tartines, avec du fromage de brebis ou chèvre avec du thé. Sachez que le romarin a des vertus anti-inflammatoire, antiseptique et expectorantes. En cas de rhume ou bronchite une bonne cuillère de gelée et le tour est joué.