
sirop de Romarin

Posté par le club des saints que - 01-06-2008 à 18:36

BRAVO M...!!!

D'abord pour ton excellent site (que j'ai déjà recommandée) et ta passion que tu sais nous transmettre...

Chaque fois que je taille mon Romarin, je me pose la question sur ce que pourrai faire des branches (les bocaux sont pleins...)

Et chaque fois, ça me fend le coeur de les brûler...

Maintenant je vais me mettre au fourneau...!!!

vivement que tu nous trouves une recette à base de Romarin etd'alcool !!! pour faire un sirop pour les grands...

Ça peut servir en montagne...!!!

grosses bises des trois pirates et de nous deux...

adiù

=====

Re:sirop de Romarin

Posté par cesar - 01-06-2008 à 20:54

coucou les saints du club,

quel plaisir d'avoir de vos nouvelles!!!

je suis ravie que votre jardin recèle un tel trésor (je parle du goût, mais aussi des bienfaits sur la santé. Etant donné ton grand âge (huit cents ans à ce que je vois, bravo!), tu as dû connaître la reine Elisabeth de Hongrie, qui, grâce à un distillat obtenu à partir de fleurs de romarin macérées dans de l'alcool, à l'âge de 72 ans retrouva la splendeur de ses 20 ans, et séduisit le roi de Pologne au point que celui-ci, éperdument amoureux, la demanda en mariage...

Tu as certainement connu la Marquise de Sévigné, fidèle utilisatrice de l'infusion de romarin, elle disait "je m'en enivre tous les jours".

Si tu en connais d'autres n'hésites pas à me le faire savoir!

merci Saint du Club, énormes bisous à Toi et aux quatre autres.

=====

Re:sirop de Romarin

Posté par le club des saints que - 01-06-2008 à 21:39

:woohoo:

j'aurai bien aimé connaître ces Grandes et sûrement, belles dames...,

Mais..., de mon modeste castrum, à Montségur, ce n'était que pauvreté, prêches (interdits, y disent les français) et CHASTETEE...

Mais..., il faut vivre avec son temps et à ce jour, tout est pratiquement toléré !!! (avec modération, y disent maintenant les français). Voilà le secret de mes 799 ans..., déjà !!!

je voir Ô César, que tu as bien étudié la question, sur la consommation du Romarin.

Son Ôdeur me rappelle à chaque fois, mes belles Corbières...

Je vais m'informer sur les biens faits médicinaux de cette plante et j'en ferai part, sur ce forum...(?)

Je sais dès à présent, que quelques feuilles et branches trempées deux à trois mois (selon ses goûts) dans de l'alcool à 70°, permettent d'obtenir un nectar à la saveur délicat et virile !!! Peut être, peut on y trouver une vertu physiologique...

Cela se nomme il me semble, la distillation à froid. C'est également réalisable avec du thym, mais attention la saveur est

appréciable mais..., rude ...

Au fait, as tu quelques grimoire, Ô César, qui révéleraient quelques festailles avec cet aromate ?

grosses bises X 5

Avé

Re:sirop de Romarin

Posté par keke - 03-06-2008 à 22:04

bravo Titite ,je vois que tu ne manques pas d'idée:)

je vais essayer ce sirop de romarin tout de suite:cheer: .si on utilise les fleurs , je crois quie c'est bon pour le foie.
bises Keke

Re:sirop de Romarin

Posté par le club des saints que - 13-06-2008 à 00:11

Ave ô César...B)

Concernant le Romarin, celui-ci à bien des vertues thérapeutiques (à doses modérées et avec les conseils d'un professionnel).

Il semblerait que Rosmarinus officinalis pourrait avoir des indications mérapeutiques, donc des effets:

diurétiques, antiseptiques, antirhumatismales, cicatrisantes, astringentes, emménagogues :huh:

et, au niveau hépatobiliaires: "Son action sur le foie (cholagogue et cholestérique) est liée essentiellement à la présence de l'acide rosmarinique" (fin de citation):.woohoo:

Mais qui est-il donc en définitive ?:

"Le romarin, Rosmarinus officinalis, est un arbrisseau de la famille des Lamiacées (ou labiées), poussant à l'état sauvage sur le pourtour méditerranéen, en particulier sur sol calcaire (garrigue). On peut aussi le cultiver dans les jardins. Il possède de nombreuses vertus phytothérapeutiques, mais c'est aussi une herbe condimentaire et une plante mellifère (le miel de romarin est très réputé), ainsi qu'un produit fréquemment utilisé en parfumerie. Son nom signifie mot à mot en latin rosée de mer".

Voilà, pour en savoir un peu plus sur notre ami le Romarin que, sa grandeur ô César, a emprisonné dans sa cuisine !

j'ai pu noter durant mes modestes recherches sur le Romarin, une petite recette:

filets de poisson (dorade ou truite) à la crème de romarin :

"la crème de romarin est préparée en faisant infuser le romarin dans du fumet de poisson ; après avoir été passée au chinois, l'infusion est mêlée à de la crème fraîche qu'on fait réduire, avant d'en napper les filets. Un autre type de crème au romarin est utilisé en dessert, notamment pour napper un pudding aux poires ou accompagner une assiette de fruits rouges ; la crème est composée de lait, de jaunes d'oeuf, de sucre et de vanille, et bien sûr de romarin. Dans tous les cas, il faut penser que le romarin est un peu salé par lui-même, et surtout qu'on doit l'employer avec parcimonie : son arôme doit rester très discret, et ne pas envahir le plat auquel il est associé".

à bientôt,

et...

vivement juillet pour goûter...:)

Re:sirop de Romarin

Posté par cesar - 13-06-2008 à 11:00

Merci Saint du club, de nous apporter toutes ces connaissances sur notre fameuse plante aromatique !

Quand on pense à toutes les richesses qu'on a sous la main!

Ma nièce m'a donné une recette de pêches rôties au romarin: pour 4 pêches, tu les fais pocher 12 minutes dans un sirop fait de 500g d'eau, et 250g de sucre, en les retournant de temps en temps, tu laisses refroidir. Puis tu fais fondre 50g de miel de romarin, 25g de beurre, avec une branche de romarin, tu ajoutes les pêches et tu cuis légèrement à feu doux. Tu dresses sur une assiette, nappées du jus de cuisson.

=====