Notre recette

Gommage au sucre* au romarin et au citron

*pour usage externe / non comestible



Donne env. 500 g

env. 10 min (séchage du romarin compris: 1 h)

350 g de sucre roux

140 g d'huile de coco

5 g de zeste de citron bio, finement râpé

3 à 5 g de romarin séché, finement moulu



Photos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine

Conseils supplémentaires

de John Vosanibola

Chef chez **dieCuisine**

- Le gommage au sucre élimine les cellules mortes, assouplit la peau et lui apporte une hydratation précieuse grâce à l'huile.
- Conserve le gommage au sucre dans des bocaux hermétiquement fermés, dans un endroit frais et sec. Il se conserve ainsi pendant environ 4 à 6 semaines.

Préparation

Romarin séché:

Lave le romarin, puis sèche-le soigneusement en le tamponnant. Répartis-le sur une plaque de cuisson et fais-le sécher à environ 50–60 °C, en mode chaleur tournante, pendant 30–60 minutes. Laisse la porte du four légèrement entrouverte afin que l'humidité puisse s'échapper. Contrôle régulièrement le séchage et retourne les brins.

Le romarin est prêt lorsque les aiguilles sont complètement sèches et s'émiettent facilement entre tes doigts. Laisse-le refroidir complètement, puis mouds-le finement avant de l'incorporer au gommage au sucre.

Gommage au sucre:

1. Fais chauffer délicatement l'huile de coco jusqu'à ce qu'elle soit souple et légèrement liquide. Ne la chauffe pas trop.

2. Verse le sucre roux dans un saladier propre et sec.

3. Ajoute le zeste de citron et le romarin séché finement moulu, puis mélange.

4. Incorpore progressivement l'huile de coco et mélange soigneusement.

5. La préparation doit être onctueuse, tout en restant nettement granuleuse. Si elle est trop liquide, ajoute un peu de sucre roux; si elle est trop sèche, ajoute un peu d'huile de coco.

6. Transvase le mélange dans des bocaux propres et parfaitement secs, puis ferme-les hermétiquement.

En collaboration avec dieCuisine www.diecuisine.ch