

Eau Florale de Thym à Thujanol Bio  
ladrôme laboratoire  
Flacon 200ml, 5€90

# Thym-Thym dans la Drôme

À l'heure de la *cancel culture*, on ne sait plus trop quoi penser de Tintin, et certains albums du reporter le plus célèbre du neuvième art ont d'ailleurs été « censurés » dans plusieurs pays. Au Congo, au Tibet, en Amérique... lui et Milou ont été partout ou presque, ils ont même marché sur la Lune, c'est vous dire ! Mais à quoi bon parcourir le monde (très mauvais pour son bilan carbone personnel en plus) si on ne prend même pas le temps de visiter les plus belles régions de France, à commencer par exemple par la majestueuse Drôme Provençale. **Puisque Hergé ne peut plus l'écrire, c'est ladrôme laboratoire, le spécialiste du bien-être au naturel depuis plus de 25 ans, qui propose de rédiger ce nouveau chapitre qui va particulièrement captiver les amateurs d'herbes aromatiques : Thym-Thym dans la Drôme !**

La marque propose en effet de redécouvrir le Thym sous la forme d'une eau florale bio qui s'apprécie aussi bien pour son goût unique que pour ses vertus médicinales. En cuisine, on peut l'utiliser de bien des manières et au fil de notre imagination, les possibilités sont infinies ou presque. **Dans une marinade, pour venir *twister* une vinaigrette, pour donner un peu de caractère à une soupe, pour apporter une touche méditerranéenne aux ratatouilles et autres sauces tomates, pour rehausser un dessert fruité... quelques gouttes suffisent à chaque fois pour profiter de sa saveur reconnaissable entre mille.** Un bonheur qui s'apprécie en été comme en hiver, même si lors des mois froids, la dégustation d'hydrolat de Thym à Thujanol présente en plus un indéniable intérêt bien-être.

**En effet, ce dernier est idéal pour soulager les irritations de la gorge et du pharynx. Il contribue au bon fonctionnement du système immunitaire et peut également être utilisé en gargarisme pour rafraîchir la bouche et la gorge.** On profite de tous ses bienfaits en misant simplement sur une infusion agrémentée de miel et de citron, un cocktail délicieux en plus.

## La recette

### Butternut farcie à l'eau florale bio au thym

Pour 4 personnes  Préparation : 20 min  cuisson : 10 min

#### INGRÉDIENTS

2 petites butternuts  
1 échalote  
150 g de pleurotes (ou champignons de Paris)  
120 g de riz 3 couleurs  
Bouillon de légumes  
Huile d'olive  
Sel, poivre  
1 pognée de pousses d'épinards  
100 g de mozzarella  
2 cc d'eau florale bio au Thym Thujanol ladrôme laboratoire

Préchauffer le four à 210 °C.

Couper les butternuts en deux, puis quadriller la chair à l'aide d'un couteau. Les disposer dans un plat et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Assaisonner.

Enfourner pendant environ 40/45 minutes. La chair doit être tendre.

Pendant ce temps, préparer la garniture.

Couper l'échalote et la faire cuire avec un peu d'huile dans une sauteuse. Ajouter les champignons et les faire cuire pendant 5 minutes. Ajouter le riz et assaisonner. Recouvrir de bouillon, il en faut 1 petit cm au-dessus du riz. Couvrir et porter à ébullition. Baisser le feu au maximum, et laisser cuire sans soulever le couvercle pendant environ 20 minutes. Laisser tiédir à couvert.

Sortir les butternuts cuites du four et les laisser tiédir légèrement afin de les manipuler facilement. Enlever un peu de chair à l'aide d'une cuillère. L'ajouter au riz. Ajouter aussi les épinards, la mozzarella et l'eau florale bio de thym. Mélanger.

Répartir la préparation dans les butternuts.

Baisser le four à 180°C, et enfourner les butternuts pendant environ 10 minutes, le temps de faire fondre la mozzarella.

Déguster chaudes.

Tous les produits **ladrôme laboratoire** sont vendus en (para)pharmacies, magasins bio et sur [www.ladrome.bio](http://www.ladrome.bio)

b u r e a u  
f r a n c k  
d r a p e a u

Visuels sur demande ou téléchargeables sur : [www.franckdrapeau.com](http://www.franckdrapeau.com), Espace Journalistes  
Contacts presse : Marie et Teddy | Bureau Franck Drapeau | 01 44 54 54 09 | [food@franckdrapeau.com](mailto:food@franckdrapeau.com)