



Sirop de fleur de sureau

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 70 cL

Préparation | 15 min

Repos | 3 j

INGRÉDIENTS

- 1 l d'eau
- 1.2 kg de sucre
- 2 citrons bio
- 20 fleurs fraîches de sureau
- 1 citron (jus)

Pour bien commencer, il vous faut aller vous balader pour trouver de belles fleurs de sureau bien fraîches, bon si vous n'avez pas envie de faire la balade, vous pouvez toujours aller en acheter dans un une biocop.

Secouer les 20 plus belles ombrelles pour enlever les éventuelles insectes, il ne faut pas les rincer à l'eau. Les déposer dans un saladier.

Dans une casserole, verser le sucre, l'eau et porter à frémissement.

Incorporez les deux citrons bio coupés en rondelles et faire bouillir 30 sec.

Verser le sirop brûlant sur les fleurs de sureau et mélanger.

Réservez jusqu'au complet refroidissement en couvrant le récipient partiellement (laissez une petite ouverture).

Faire infuser pendant 3 j au frais et à l'abri de la lumière (au frigo).

Filtrer le sirop et ajouter le jus d'un citron pour stabiliser la préparation, verser dans des bouteilles et conserver au frais et à l'abri de la lumière pendant environ 1 mois.