



Sirop de Mélisse

3 tasses de feuilles de mélisse-citronnelle
2 litres d'eau
2 kg de sucre
40 g d'acide citrique

Faire cuire l'eau et le sucre.
Verser sur les feuilles de mélisse dans un gros saladier
Ajouter l'acide citrique
Laisser macérer 24 heures.
Filtrer, porter le mélange à ébullition
Verser dans des bouteilles propres et refermer aussitôt.

Variante:

Au lieu de prendre des feuilles de mélisse, on peut prendre des feuilles de menthe ou des fleurs de sureau.

Truc:

Retrouvez nos modèles d'étiquettes dans notre rubrique...

« Etiquettes »