



Sirup de Fleurs de Sureau

*15-20 ombelles de fleurs de sureau
2 litres d'eau
2 kg de sucre
5 citrons
40 g d'acide citrique*

Secouer les ombelles afin de chasser les éventuels moucheron, mais ne pas laver les fleurs.

Faire cuire l'eau et le sucre.

Verser sur les fleurs de sureau.

Couper 5 citrons en tranches fines.

Laisser macérer 48 heures.

Filtrer, porter le mélange à ébullition en ajoutant l'acide citrique.

Verser dans des bouteilles propres et refermer aussitôt.

Variante:

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

Truc:

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

« Etiquettes »