

LE SIROP DE FLEURS DE SUREAU

par Florence R.

INGRÉDIENTS

12 à 15 ombelles de sureau,
suivant leur taille

2 litres d'eau

le jus de 2 citrons

2 kilos de sucre

40 grammes d'acide citrique
(disponible en magasin bio)

Préparation pour 4 litres de sirop.

PRÉPARATION

- Cueillir des ombelles de sureau, bien ouvertes mais encore blanches et en faisant attention qu'elles ne soient pas infestées de pucerons.
- De retour chez vous, secouez les ombelles afin d'en déloger tous les petits insectes.
- Prélever les fleurs en gardant le moins possible de petites tiges vertes (qui ne donnent pas très bon goût au sirop)
- Mettre les fleurs de sureau dans un grand récipient et verser l'eau bouillante dessus.
- Ajouter le jus de deux citrons et couvrir.
- Laisser macérer cette préparation pour 2 à 4 jours à température ambiante, en remuant de temps en temps.
- Bien filtrer et rajouter le sucre.
- Chauffer en remuant pour bien dissoudre le sucre.
- Lorsque le liquide arrive à ébullition, éteindre le feu et ajouter l'acide citrique.
- Bien mélanger puis verser le sirop dans des bouteilles préalablement lavées (voire stérilisées) et chauffées.
- Fermer immédiatement et laisser refroidir.
- Conserver le sirop à la cave et une fois la bouteille ouverte, au réfrigérateur.



ZERO WASTE
PAYS DE GEX