

Ingrédients pour 1 kg

Ingrédient	Quantité
noix vertes	1 kg
eau	1 litre
sucre	1,650 kg

noix muscade,
cannelle, clou de
girofle, vanille,
cardamone

Préparation

1. Percer tout le tour des noix avec l'aiguille.

2. Couvrir les noix d'eau froide. Laisser tremper 24h puis vider l'eau et la remplacer par de l'eau fraîche. Renouveler l'opération 10 jours de suite afin d'éliminer les tanins.

3. Mettre les noix dans une casserole, les couvrir suffisamment d'eau et les cuire 30 minutes. Égoutter les noix, les mettre dans un bocal avec de la cannelle, des clous de girofle ou de la racine de benoîte urbaine, de la noix de muscade, de la vanille et de la cardamone.

4. Effectuer un sirop en portant à ébullition 1 litre d'eau avec 1,5 kg de sucre. Verser le sirop tiède sur les noix. Laisser mariner 4 jours dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

5. Filtrer le sirop de noix et le porter de nouveau à ébullition en y ajoutant 150gr de sucre. Recouvrir les noix (restées dans le bocal) avec ce sirop bouillant

6. Fermer le bocal et le garder au frais et à l'abri de la lumière jusqu'à la Noël.

7. Le sirop des noix noires est délicieusement parfumé. Nappé sur des crêpes, c'est un véritable régal !

