

SIROP À LA BERCE ET SA LIMONADE



Ingrédients pour 1 L de limonade, un pot de sirop pour beaucoup plus de limonade

Ingrédient	Quantité
berce = feuilles + pétioles	1 gros bouquet (environ 200 à 300gr)
sucré	400 kg (à adapter selon la quantité d'infusion obtenu)
eau filtrée	(à adapter selon la quantité de plantes)
citrons	2 pcs
eau plate ou pétillante	1 L

Préparation

1. Laver et hachez grossièrement les feuilles et les pétioles de berce. Faire chauffer 1L d'eau. Verser les plantes dans une casserole, puis verser JUSTE ASSEZ d'eau chaude pour les couvrir**. Faire bouillir 5 minutes. Laisser refroidir/infuser une nuit idéalement. Mixer grossièrement. Filtrer. Conserver le liquide.

2. Peser le liquide de l'infusion/décoction et ajouter la même quantité de sucre. Chauffer pour épaissir en sirop, éventuellement en ajouter le jus d'un demi citron (qui changera sa couleur de vert en rougeâtre !).

3. Si le sirop sera utilisé tout de suite, il n'y a pas besoin de faire épaissir, juste faire fondre les cristaux de sucre et ajuster proportionnellement plus de ce mélange dans vos boissons. Pour un sirop qui se conservera plusieurs mois, veiller à stériliser son bocal/sa bouteille et son couvercle.

4. Utiliser le sirop en limonade, ginger bug, cocktail, sorbet,...

5. ** L'objectif est d'avoir autant de plante que possible 'concentrée' dans le sirop, donc un minimum d'eau pour un maximum de plantes. Donc un niveau d'eau juste au niveau des feuilles, qui se réduiront à la cuisson.

Limonade

1. Presser quelques citrons.

2. Selon votre préférence, pour 1L de limonade, verser dans une bouteille 10 à 20 ml de sirop. Ajouter le jus de citron, et eau (plate ou pétillante) avec le sirop. Mélanger à l'avance et goûter, ajuster pour avant de servir. Je propose 1 à 2 citrons par litre pour une 'vraie limonade' de ma jeunesse.

3. Notes : pétiole = tige de la feuille
