

# SIROP D'ASPÉRULE ODORANTE



## Ingrédients pour 10 personnes

| Ingrédient              | Quantité                       |
|-------------------------|--------------------------------|
| Aspérule odorante       | 20 brins (fraîche)             |
| eau                     | 600 ml                         |
| sucre                   | 400 gr                         |
| citron vert ou d'orange | Quelques tranches (facultatif) |

## Préparation

1. Faire sécher les brins d'aspérule au déshydrateur ou au four à 50° pendant 1h. Effeuillez pour ne garder que les feuilles et les fleurs.

---

---

2. Faire un sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre.

---

---

3. Verser le sirop sur l'aspérule séchée, couvrir et laisser infuser minimum 1 h.

---

---

4. À déguster avec de l'eau, du vin blanc ou des bulles avec une tranche d'orange ou de citron vert.

---

---