

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	0 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.
