

# SIROP DE BOURGEONS D'ÉPICÉA



## Ingrédients pour 1 Litre

Ingrediént	Quantité
Bourgeons d'épicéa	200 gr
sucré	750 gr
eau	250 ml

## Préparation

1. Réaliser un sirop de sucre : mélanger l'eau et le sucre. Porter à ébullition, cuire 1 minute. Laisser refroidir.

---

2. Réaliser le sirop de bourgeons d'épicéa : ajouter les bourgeons d'épicéa rincés et séchés, mixer le tout. Filtrer. Réserver dans un récipient.

---

3. Remarque: si vous avez peu de temps, vous pouvez réaliser ce sirop 'minute', à froid. Mélangez alors l'eau froide et le sucre ainsi que les jeunes pousses. Mixez et filtrez. C'est prêt!

---