

SIROP DE BOURGEONS D'ÉPICÉA



Ingrédients pour 1 Litre

Ingrédient	Quantité
Bourgeons d'épicéa	200 gr
sucre	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!

