

SIROP DE CENELLES D'AUBÉPINE



Ingrédients pour 150 ml (+/-)

Ingrédient	Quantité
cenelles d'aubépine	300 gr
eau	QS
sucre	QS

Préparation

1. Retirer le pédoncule des cenelles et les laver.

2. Dans une casserole, placer les cenelles et remplissez d'eau afin que les cenelles soient entièrement recouvertes.

3. Porter à frémissement pendant 15 minutes.

4. Filtrer avec une étamine en pressant pour récupérer un maximum de jus.

5. Peser le jus récupérer et ajouter 1/4 du poids en sucre (ex : pour 160gr de jus, ajouter 40gr de sucre)

6. Porter à frémissement pendant 5 min, et réserver.
