## SIROP DE CENELLES D'AUBÉPINE X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 150 ml (+/-)

Ingrédient	Quantité
cenelles d'aubépine	300 gr
eau	0 QS
sucre	0 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.