

SIROP DE CENELLES D'AUBÉPINE



Ingrédients pour 150 ml (+/-)

Ingrediént	Quantité
cenelles d'aubépine	300 gr
eau	0 QS
sucré	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.
