

# SIROP DE FLEURS D'AUBÉPINE



## Ingrédients pour 2 litres

Ingrédient	Quantité
flowers d'aubépine	1 grosse poignée (fleurit en mai)
sucre	1 kilo
eau	1 litre
bio	1 citron

## Préparation

1. Dans une casserole, faire tremper les fleurs d'aubépine dans l'eau pendant 24h avec le sucre.

---

---

2. Ensuite porter à ébullition pendant 7 minutes. Ajouter le citron pressé.

---

---

3. Filtrer et mettre en bouteille préalablement stérilisée. Se conserve plusieurs mois.

---

---

4. Servir le sirop dans de l'eau ou avec un petit mousseux, du vin blanc... Ne pas abuser!

---

---