

SIROP DE FLEURS D'AUBÉPINE



Ingrédients pour 2 litres

Ingrédient	Quantité
fleurs 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!
