

Ingrédients pour 1 Litre

Ingrédient	Quantité
Sureau	15 ombelles
Sucre en poudre	1 kg
Citron Bio	1 pièce (coupé en tranches)
Acide citrique	40 gr (en pharmacie)

Préparation

1. Mettre les fleurs de sureau, le sucre, le citron et l'acide citrique dans un grand récipient et ajouter 0,5 litre d'eau pour dissoudre le sucre.

2. Couvrir et laisser macérer au frais pendant 4 jours, en n'oubliant pas d'aller remuer ce mélange de temps à autres.

3. Filtrer en passant le mélange dans un tamis garni de mousseline. Certaines personnes font bouillir le sirop filtré avant de le mettre en bouteille. Personnellement, je zappe cette étape, et je congèle le sirop en petits pots de plastique récupérés. Il m'est facile d'en dégeler une dose chaque fois que l'envie s'en fait sentir, tout au long de l'année!

4. Si vous optez pour une conservation en bouteille, fermez-les hermétiquement et rangez-les dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
