SIROP DE PRUNELLES



Ingrédients pour 1 L

| Ingrédient | Quantité |
|------------|----------|
| Prunelles | 50 pcs |
| eau | 25 cl |
| sucre | 0 QS |

Préparation

| 1. | Mettre les baies dans un grand faitout avec l'eau et porter à ébullition. Il faut que les baies soient bien éclatées et que le jus soit répandu dans la casserole. Ajouter de l'eau éventuellement. |
|----|---|
| 2. | Passer les prunelles au tamis en pressant bien pour ôter les noyaux et la peau. |
| 3. | Peser le jus récupéré et ajouter le même poids en sucre. Mettre à chauffer. |
| 4. | Bien mélanger et porter à ébullition ; maintenir à petit feu durant environ +/- 8 minutes. Le sirop doit napper la cuillère. |
| 5. | Verser le sirop dans un récipient déjà refroidi et placer au froid. |