

## Ingrédients pour 1 L

Ingrédient	Quantité
Prunelles	50 pcs
eau	25 cl
sucré	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.

---