

Ingrédients pour 1 L

Ingrédient	Quantité
Prunelles	50 pcs
eau	25 cl
sucre	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.
