

# SIROP DE RENOUÉE DU JAPON CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
eau	1 L
sucre blanc	400 gr
citron	1

## Préparation

1. Rincer les jeunes tiges de renouée du Japon et les éplucher (comme pour la rhubarbe). Couper en tronçons de 1 cm. Laisser fondre 400gr de sucre blanc dans 1L d'eau puis faire chauffer. Après 10 minutes de petits bouillons, plonger les morceaux de la renouée du Japon plus un citron en morceaux. Arrêter la cuisson. Laisser mariner 24h puis filtrer et mettre en bouteille au frais. À consommer dans les 6 mois.  

---

---
2. Pour une plus longue conservation, après avoir filtrer il faut ajouter 800 gr de sucre blanc et bouillir la préparation puis mettre en bouteille.  

---

---