

Sirop de menthe

INGREDIENTS

- o un gros bouquet de menthe fraîche
- o 1 l d'eau
- o 1 kg de sucre

PREPARATION :

Passez la menthe sous l'eau fraîche, séparez les feuilles des tiges et mettez-les dans un saladier. Recouvrez d'eau bouillante, couvrez et laissez infuser une nuit. Le lendemain, filtrez et portez à ébullition avec le sucre. Laissez cuire à petits bouillon 10 minutes. Mettez en bouteille après refroidissement.

CONSEILS

Attention, ce sirop est à consommer rapidement et à garder au frais

