

Sirop de pâquerettes

Ingrédients pour 500 ml de sirop de pâquerettes

125 g de fleurs de pâquerettes, 3 rondelles de citron bio, 500 g de sucre blond.

Étapes

Ne pas rincer les fleurs.

Verser 500ml d'eau bouillante sur les fleurs, ajouter le citron, laisser infuser une nuit.

Le lendemain, passer l'infusion dans une étamine et presser pour extraire le maximum de liquide.

Peser votre infusion et ajouter le même poids de sucre.

Faire chauffer et laisser bouillir (à petits bouillons) 10 à 15 min.

Pendant ce temps, ébouillanter votre bouteille et son bouchon ainsi qu'un entonnoir.

Verser le sirop encore bouillant dans la bouteille et fermer.

A conserver au réfrigérateur 2 à 3 mois.