

Sirop de sucre arrangé

pour 70cl de sirop de sucre

- 70 cl de sirop de sucre (blanc)
- 1/2 zeste de citron vert
- 1 petit bâtonnet de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 1 clou de girofle, un peu de noix de muscade râpée.



Servir: Utilisez le tel quel dans vos yaourts, fromage blanc nature, salade defruits, compotes et dans vos punch, planteur et autres cocktails à la place du sirop standard.

■ Mettez l'ensemble des ingrédients dans une casserole.

■ Portez à ébullition avec 1 couvercle 2/3 fois par jour pendant 2 jours.

■ Versez chaud dans un entonnoir contenant du coton hydrophile pour filtrer et dans une bouteille désinfectée au rhum.

Conseils

Complétez régulièrement le niveau dans la casserole avec de l'eau si nécessaire pour éviter de faire du caramel. Attachez une grande attention à la filtration en éliminant tout élément solide, sinon le sirop risque de moisir (La filtration du sirop ne fonctionne pas avec un filtre à café).