

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Sirop de pâquerettes



Ingrédients

150 g de fleurs
de pâquerettes

600 ml d'eau

1 kg de sucre

20 ml de jus de citron

Mise en place

1. Cueillir les fleurs de pâquerettes, les passer sous l'eau courante pour les nettoyer.
2. Porter l'eau à ébullition, ajouter les pâquerettes et laisser infuser 30 minutes.
3. Filtrer à travers une passoire pour récupérer le jus.
4. Ajouter le sucre et porter à ébullition.
5. Ajouter le jus de citron et verser votre sirop dans une bouteille.
6. Laisser refroidir et consommer sans modération, c'est bon pour la santé !

Jean-Louis Boverat