

Sirop aux fleurs de sureau



10-12 ombelles de sureau

2 litres d'eau

*1 ½ - 2 kg de sucre
40 g d'acide citrique
ou 2-4 dl de jus de citron*

Secouer pour enlever les insectes. Couper les tiges très courtes. Déposer dans une terrine.

Porter à ébullition.
Verser sur les ombelles, couvrir. Laisser infuser 1-2 jours, remuer de temps en temps.
Bien presser pour exprimer l'arôme, passer au filtre à café ou au travers d'une fine toile (gaze).

Porter à ébullition avec l'infusion. Ajouter puis remplir à chaud dans des bouteilles préchauffées.

Durée de conservation:

Jusqu'à 12 mois au frais, à l'abri de la lumière. Une fois ouvert, à conserver au réfrigérateur.