Recette du sirop de fleurs de sureau :

- Il faut cueillir plus ou moins une quinzaine d'ombelles pour préparer 1L de sirop.
- Utiliser, au plus possible, uniquement les fleurs (c'est le pollen qui donne le goût) qu'on met à infuser dans 1L d'eau.
- Ajouter le jus de 2 citrons. L'acidité permet de relever le goût, ainsi que de faire remonter les potentiels pucerons à la surface.
- Ajouter le sucre. Plus il y en a et plus le sirop se conservera dans le temps. En général cela représente 1/2, jusqu'à 3/4, voir même le même poids que l'eau. Ici cela représente 500g à 1kg de sucre.
- Laisser infuser pendant une nuit, et jusqu'à 24 ou 48h.
- Filtrer le mélange puis le faire monter à ébullition pendant environ 5 à 10 minutes.
- Mettre en bouteilles (au préalable stérilisées).

=) ☆☆☆ ☆