

SIROP DE FLEURS D'ACACIA

Pour 1 bouteille

Préparation : 3 min

Macération : 12 h

Cuisson : 20 à 30 min



250 g de fleurs d'acacia débarrassées de leur tige

75 cl d'eau

750 g de sucre

le jus d'1/2 citron

Porter le sucre et l'eau à ébullition puis ôter du feu et y mettre les pétales à macérer. Laisser reposer 12 heures.

Filter en "essorant" bien les fleurs puis remettre sur le feu et porter de nouveau à ébullition, maintenir une ébullition douce pendant 20 à 30 min ou jusqu'à ce que le sirop ait épaissi.

Verser dans une bouteille au préalable ébouillantée pour la stériliser (idem pour l'entonnoir). Fermer, laisser refroidir puis conserver au frais et consommer rapidement.