

SIROP SIMPLE DE MENTHE



Le sirop de menthe maison trouve son origine dans des pratiques ancestrales liées à la conservation et à l'utilisation médicinale ou culinaire des plantes aromatiques.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 5 mins
 - **Portions:** 8
-

Ingredients

- 240 ml d'eau
 - 240 g de sucre blanc
 - 1 tasse de feuilles de menthe fraîche
-

Préparation

Etape 1

Dans une petite casserole, mélanger l'eau, le sucre et les feuilles de menthe. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laisser mijoter pendant 1 minute ; retirer du feu et laisser infuser le sirop pendant environ 30 minutes.

Etape 2

Verser le sirop dans un bocal en verre stérilisé au travers d'une passoire à mailles pour retirer les feuilles de menthe ; laisser refroidir.