









Adobe Stock Foto

# Sirop de sureau

## Ingrédients

-  Un seau 10l rempli de fleurs de sureau (sans les feuilles, mais tiges ok)
-  3kg sucre
-  4l d'eau
-  1kg oranges Bio
-  4 citrons Bio (500g)
-  100g acide citrique (de la pharmacie)

## Marche à Suivre

1. Dissous le sucre et l'acide citrique dans de l'eau chaude et laisse refroidir.
2. Lave et coupe très fin les oranges et les citrons et places-les sur les fleurs de sureau.
3. Verse l'eau sucrée dans le seau de fleurs de sureau et complète avec de l'eau plate pour tout couvrir.
4. Pose une assiette pour tout submerger et laisse tremper 24-36 heures.
5. Passe à travers une passoire dans une grande casserole et chauffe le liquide à 50 C pour pasteuriser. Mettre en bouteille encore chaud. Attention, laisse-toi aider par un adulte!
6. Fais des jolis étiquettes. Se garde une année si tu ne le bois pas avant!
7. Tu peux faire de la confiture avec les restes de citron, orange et fleurs de sureau (retire tout les tiges) et du sucre gélifiant.

On aime boire le sirop dilué 1 sur 10 dans l' eau du robinet ou gazeuse avec des glaçons !

