

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Sirops maison pour votre eau

Ingrédients :

Bleuets et basilic

- 1/3 tasse de miel
- 1 tasse de bleuets
- 3 feuilles de basilic
- Zeste d'un citron et son jus

Framboises et orange

- 1 tasse de framboises
- 1/3 tasse de miel
- Zeste d'une orange et son jus

Fraises et basilic

- 1 tasse de fraises
- 3 feuilles de basilic
- 1/3 tasse de miel
- Zeste d'une lime et son jus

Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients au mélangeur (pas trop juste pour décortiquer) et laisser les saveurs s'infuser au frigo pendant 24 à 48 heures. (La purée est très bonne aussi et fait le boulot si vous mélangez trop au mélangeur pas de panique! Pitié ne gardez pas tout aux poubelles!)





2. Lorsque le tout a mariné au frigo, filtrer le mélange pour en retirer les pépins, pulpes etc.
3. J'ai utilisé mon infuseur à thé en métal, car je me suis rendue compte qu'il « fittait » parfaitement sur le goulot du pot!!! Wahooo! Moins de dégât!
4. Le tout peut se congeler en petites portions dans des contenants pour glaçons prêts à être mis dans une eau pétillante au besoin. Je mettrais l'équivalent de 2 à 6 cuillères à soupe du mélange dans un verre donc, 2 à 5 cubes si c'est le mélange congelé.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/04/5-sirops-maisons-pour-pimper-votre-eau.html>