

Sirop aux herbes du Wildnispark Zürich

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 15 minutes

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Temps de repos: 2 - 3 jours

Ingrédients (pour env. 2l)

- 2kg de sucre
- 2l d'eau
- 60g d'acide citrique
- 3 citrons, lavés et tranchés
- 1 bouquet d'aspérule, de reine des prés, de fleurs de sureau ou d'autres herbes.

Préparation

- Porter le sucre et l'eau à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter l'acide citrique, bien mélanger et laisser refroidir.
- Mettre les tranches de citron et les herbes dans un bol.
- Verser le sirop dessus et remuer à nouveau.
- Laisser le mélange dans un endroit frais pendant 2-3 jours. De temps en temps, remuer à l'aide d'une spatule en bois.
- Tamiser le sirop et le verser dans des bouteilles propres et sèches.
- Conserver dans un endroit frais

Auteur

Susi Hofmann
Transmise par Gisula Tschärner

Information intéressante

- Le sirop est un rafraîchissement populaire au printemps pour les enfants.