

- FICHE RECETTE N°7 -

MON SIROP DE VIOLETTES

INGREDIENTS

1 PETIT SALADIER DE
FLEURS DE VIOLETTES
1 DEMI-CITRON BIO
500 ML D'EAU
500G DE SUCRE (OU MOINS)

MATERIEL

1 PETIT SALADIER
1 BOCAL EN VERRE
1 PASSOIRE FINE
1 CASSEROLE
1 PETITE BOUTEILLE EN VERRE

1. Cueillez les fleurs de violettes pour remplir un petit saladier.
2. Séparez les fleurs des tiges. Ne lavez pas les fleurs.
3. Mettez les fleurs dans un bocal en verre et ajoutez 500ml d'eau. Ecrasez délicatement les fleurs avec vos doigts.
4. En option : ajoutez un peu de jus de citron pour conserver la couleur des fleurs.
5. Laissez macérer le mélange pendant 12h à température ambiante.
6. Au bout de 12h, filtrez le mélange à l'aide d'une passoire fine.
7. Pesez l'eau de violette obtenue pour déterminer le poids de sucre équivalent à ajouter ensuite.
8. Dans une casserole sur feu moyen, portez à ébullition l'eau de violette et le sucre tout en remuant continuellement.
9. Lorsque le mélange commence à bouillir, continuez de remuer pendant encore 8 minutes en baissant le feu.
10. Versez le sirop encore chaud dans une bouteille en verre.

