

cuisine
en
bouche®



La recette du sirop de citron

2 verres de sucre, 1 verre d'eau, $\frac{3}{4}$ de verre de zeste de citron(j'en mets toujours plus, j'adore), 2 verres de jus de citron(environ 10 à 12 citrons en fonction de leurs tailles), feuilles de menthe fraîches

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole avec le zeste de citron.

Porter à ébullition et à ce moment là ajouter le jus de citron.

Porter à nouveau à ébullition et ensuite éteindre le feu, couper la menthe et la mettre dans le sirop.

Attendre le refroidissement complet et filtrer et placer dans une carafe ou une bouteille et conserver au frais.

Idéal avec d l'eau, de la limonade ou à votre guise.