

Sirop d'orgeat artisanal

Je crois qu'il me sera désormais impossible d'apprécier le sirop d'orgeat commercial... à moins qu'il n'ait été fait de manière artisanale... comme celui que j'achète à l'épicerie orientale sur la rue du Pavillon dans le 1er arrondissement de Marseille! C'est un réel délice! J'ai récupéré cette recette dans un livre intitulé "Vieilles recettes de nos villages - Boissons ménagères - Vins - Apéritifs - Liqueurs - Sirops", publié aux éditions SAEP en 1989! Encore une fois, j'ai réduit du tiers la quantité de sucre!



Ingrédients

- 250 g d' [amandes](#)
- 65 g d' [amandes](#) amères
- 750 ml d'eau
- 600 g de sucre de canne blond
- 70 ml d'eau de fleur d'oranger

Mondez les amandes... Pour se faire, il suffit de les plonger dans l'eau bouillante pendant environ 2 minutes. Déposez-les dans une passoire et passez les à l'eau froide. Enlevez la peau brune à l'aide de votre ongle ([Trucs de cuisinier, Bernard Loiseau et Gérard Gilbert](#)). Une fois mondées, pilez-les finement au mortier et au pilon.

Déposez-les dans le récipient supérieur du bain-marie et versez l'eau en mélangeant régulièrement afin de délayer la pâte. Ici j'ai triché, j'ai donné un coup de mixer... ma pâte n'était pas assez fine! Une fois le mélange chaud, incorporez le sucre puis l'eau de fleur d'oranger en remuant constamment. Laissez reposer et refroidir. Passez le mélange au tamis fin. Mettez en bouteille et réfrigérer.



Diluez avec de l'eau, du lait, ajoutez au pastis (mauresque)...

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-sirop-d-orgeat-artisanal-24788019.html>