

Sirop de menthe artisanal

Après le [sirop d'orgeat artisanal](#), voici le sirop de menthe artisanal... une recette de Valérie du [Jardins Le Temps des Cerises](#). Ici deux versions... celui de gauche infusé avec du sucre blanc et celui de droite fabriqué avec du sucre de canne roux. C'est délicieux!!!



Ingrédients

- 1 bol de feuilles de [menthe](#) fraîches (30 à 50 g)
- 750 ml d'eau
- 750 g de sucre (blanc, de canne blond ou roux...)

Dans une casserole, faites fondre le sucre dans l'eau. Ajoutez les feuilles de menthe préalablement rincées puis faites infuser à petits bouillons pendant 10 minutes. Filtrez. Mettez le sirop en en bouteille puis réfrigérer. Diluez avec de l'eau bien froide avant de servir.

Mes suggestions

- [Sirop d'orgeat artisanal](#)



- [Apéritifs, boissons, liqueurs, sirops, vins...](#)
- [Herbes, épices, fleurs et racines aromatiques \(A à G\)](#)
- [Herbes, épices, fleurs et racines aromatiques \(H à Z\)](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-sirop-de-menthe-artisanal-58347482.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Boissons](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)