

Sirop de lavande artisanal

Dans le cadre des ateliers autour de la lavande présentés à l'équitable café le weekend dernier nous avons préparés des canistrellis au citron et aux feuilles de lavande ainsi que du sirop de lavande dont voici la recette...



Ingrédients

- 20 branches de lavande (incluant la tige, les feuilles et les fleurs)
- 500 ml d'eau
- 500 g de sucre de canne blond
- 1 bouteille de 750 ml
- 1 filtre (serviette)

Rincez les tiges de lavande. Réservez sur un torchon propre et sec. Préparez le sirop avec l'eau et le sucre... faites fondre le sucre dans l'eau. Déposez les branches de lavande dans le sirop et laissez frémir 10 minutes. Filtrez puis versez dans une bouteille propre. Réfrigérer. Diluez avec de l'eau, du lait...

Mes suggestions

- Sirop de menthe artisanal



- Sirop d'orgeat artisanal



- Apéritifs, boissons, liqueurs, sirops, vins...