



SIROP DE COQUELICOTS MAISON

Facile

Préparation: 15 à 20 mn

Cuisson: environ 40 à 50 mn

Pour environ 75 cl de sirop:

50 g de pétales = 1 panier de taille moyenne de coquelicots

1 litre d'eau de source (genre cristalline)

QS Sucre en poudre

Ôter les pétales des fleurs, ne pas les laver.

Porter l'eau à ébullition, verser les pétales en une seule fois, attendre que l'ébullition reprenne avant de couper le feu.

Laisser infuser à couvert environ une heure. Filtrer au travers d'un linge en pressant bien les pétales.

Peser la quantité de liquide recueilli et ajouter à peu près les 2/3 de ce dernier en sucre.

Remettre à cuire à feu moyen environ 40 à 50 minutes, laisser refroidir et mettre en bouteille.