

Sirop de mûres



Ingrédients :

1 kg de mûres bien noires,

1 dl d'eau,

500 g de sucre en poudre (environ).

Préparation :

Lavez les mûres, mettez-les dans une bassine avec l'eau et faites cuire les fruits sur feu vif.

Passez-les ensuite au mixeur et laissez reposer une journée.

Le lendemain passez le jus déjà décanté à travers un filtre en papier et pesez-le.

Ajoutez-lui une fois et demi son poids en sucre.

Portez à ébullition en remuant et maintenez-la 5 mn.

Laissez refroidir, puis mettez en bocal ou en bouteille.

Conseil conservation :

Vous pouvez pasteuriser votre sirop dans sa bouteille dans de l'eau bouillante pendant une vingtaine de minutes.

Ce sirop peut aromatiser l'eau, le lait, les yaourts, les glaces.