

## Sirop de menthe maison



Avec cette chaleur on a qu'une envie ces de choses fraîches, des glaces, des boissons et que serait une boisson sans sirop ?! Je vous propose donc LE sirop qui a fait le tour de la blogosphère, le sirop de menthe qui est, je pense, le plus désaltérant ! J'ai repris la recette de [Chef Nini](#) qui me tentait bien !

### **Pour une petite bouteille**

#### **Ingrédients:**

20cl d'eau

200g de sucre

1 bouquet de menthe (une centaine de feuilles)

#### **Préparation:**

Lavez les feuilles et mettez-les dans une petite casserole avec l'eau et le sucre.

Portez à ébullition et faites cuire 10min à frémissement.

Coupez le feu, couvrez la casserole avec un linge et réservez pendant 12H.

Au bout de ce temps, filtrez la préparation, pressez les feuilles de menthe pour en recueillir un maximum de saveur.

Versez dans une petite bouteille et réservez au réfrigérateur.

Ci sirop se conserve entre 1 et 2 mois.