

Sirop de framboises et de myrtilles



Pour aujourd'hui, je vous propose une création d'un sirop maison ! Le sirop maison est très simple à réaliser, une fois que vous avez compris le truc c'est bon ! C'était la première fois que j'en faisais, et comme il me restait des framboises et des myrtilles et bien j'ai décidé de faire le mélange et c'est tout simplement extra, pas trop sucré, parfait avec de l'eau et des glaçons ou une bonne limonade pourquoi pas maison !

Pour 1 bouteille

Ingrédients:

400g de framboises (fraîches ou surgelées)

400g de myrtilles (fraîches ou surgelées)

350g de sucre en poudre

1c. à soupe de jus de citron

15cl d'eau minérale

Préparation:

La veille, dans un récipient, écrasez grossièrement les fruits à la fourchette. Ajoutez 100g de sucre, le jus de citron et l'eau. Couvrez avec du film alimentaire et laissez macérer pendant 1 nuit au réfrigérateur.

Le jour même, passez la préparation au moulin à légumes, puis filtrez le jus obtenu à l'aide d'une passoire tapissée d'une mousseline ou d'une gaze.

Versez le jus et le sucre restant dans une casserole. Faites chauffer doucement en remuant au fouet, sans faire bouillir. Laissez cuire 4 ou 5min sur feu très doux en gardant le sirop à frémissement et en écumant régulièrement.

Laissez complètement refroidir le sirop avant de le verser dans une bouteille propre et sèche qui se ferme hermétiquement.

Conservez-le au frais à l'abri de la lumière.