


Sirop d'orgeat





★★★★★ 5/5 1 vote



par Pomme

 6 à 8 personnes

 15 min

 15 min

 2,77

 Facile

INGRÉDIENTS

250 g d'amandes douces

50 g d'amandes amères

250 g de sucre

eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Enlevez la peau des amandes en jetant dessus de l'eau bouillante, coupez-les finement, puis pilez-les dans un mortier. Jetez la pâte au fur et à mesure dans une terrine vernissée, versez ensuite dessus 1 l d'eau pour délayer. Mettez-la alors sur un tamis de crin et en appuyant pour en extraire le lait d'amandes.

ÉTAPE 2

Mettez le lait d'amandes dans une bassine sur le feu avec le sucre. Faites cuire au grand lissé (lorsqu'il entre en ébullition) et au moment de mettre en bouteilles, ajoutez le l'eau de fleurs d'oranger en quantité suffisante, ce dont on s'assure en goûtant.

© cuisineaz.com