

Sirop de thym

Ingrédients :

- 50g de thym séché ou 100g de thym frais
- 1 citron bio (facultatif)

- Faire une infusion avec 1l d'eau pour 50g de thym sec ou 100g de frais.
- Laisser macérer à peu près 12h.
- Filtrer.
- Ajouter 800g de sucre et faire cuire environ 1h jusqu'à ce que ça devienne légèrement sirupeux.

Attention, à ce stade n'essayez pas d'obtenir une consistance aussi épaisse que le sirop, vous risqueriez de faire un caramel !

- Mettre en flacons.

C'est tout simple et génial contre la toux. Se garde 6 mois.

On peut ajouter une cuillère à café d'eau de vie dedans pour le conserver plus longtemps.