

## RECETTE

### Sirop de fleurs de sureau

#### *Ingrédients*

- 20 ombelles de sureau
- 2 l d'eau
- 1,5 kg de sucre de canne
- 2 citrons bio

#### *Préparation (version à froid)*

- Dans un saladier de verre ou de porcelaine de 4 l, placer une vingtaine d'ombelles de fleurs de sureau, couvrir d'1,5 kg de sucre et de 2 l d'eau et parsemer la surface des rondelles de 2 citrons.
- Laisser reposer à couvert dans une pièce fraîche durant 3 jours.
- Filtrer dans une étamine, bien presser et conserver au frigo ou au surgélateur.

