

SIROP DE MENTHE



Ingrédients :

30 g de feuilles fraîches, juste avant la floraison

1/2 l d'eau

750 g de sucre

- Faire bouillir l'eau dans une casserole.
- Retirer du feu et verser les feuilles de menthe, couvrir et laisser infuser les feuilles de menthe pendant au moins 1/2h ou 3/4h.
- Ôter les feuilles, puis verser tout le sucre dans l'infusion. Mélanger bien et laisser fondre le mélange, en venant touiller de temps à autre, pendant 1/2h.
- Dès que le sucre semble fondu, remettez la casserole sur le feu, et laisser bouillir quelques minutes tout en tournant avec une cuillère.
- Laisser ensuite refroidir et verser le sirop dans une belle bouteille en verre.
- Conserver au frais