

# *Sirop de pomme {recette anti gaspi}*

## *Pour 250ml de sirop*

*La peau et le trognon de 4 à 5 pommes*

*2\*150g de sucre*

*500ml d'eau*

Lavez et frottez la peau de vos pommes avant de les éplucher, le mieux étant d'utiliser des pommes bio. Dans une casserole, mélangez les morceaux de peaux et les trognons avec 150g de sucre, couvrez avec 500ml d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes à petit bouillon.

Ôtez du feu, couvrez et laissez macérer une nuit.

Le lendemain, filtrez l'eau dans une autre casserole, ajoutez 150g de sucre et portez à ébullition laissez réduire environ 15 à 20 minutes, jusqu'à la formation du sirop (c'est à dire jusqu'à ce que la surface du liquide soit entièrement couverte de petites bulles).

Versez immédiatement dans une bouteille, fermez-la et laissez refroidir avant de conserver au frigo.

Si en refroidissant votre sirop est trop épais (ce qui peut arriver quand on ne surveille pas bien la cuisson et qu'on dépasse largement le stade de la formation du sirop) ajouter un peu d'eau bouillante dans la bouteille, refermez la bien et secouez la pour diluer le sirop.