

Sirop de groseille {anti-gaspi}

Pour 250ml de sirop

150g de résidu de la fabrication de coulis de groseille

500ml d'eau

*2*150g de sucre*

Dans une casserole, mélangez le résidu de groseille 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 minutes.

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