

Sirop de sucre pour gâteaux

www.mafleurdoranger.com

Ingrédients :

- 2 kg de sucre semoule
- 1 litre d'eau
- 3 à 4 bâtonnets de cannelle
- 1 citron
- 100 ml d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

Dans une cocotte-minute, mettez le sucre et versez l'eau dessus.

Mélangez pour faire fondre le sucre dans de l'eau puis ajouter le citron lavé et coupé en tranches avec les bâtonnets de cannelle.

Fermer la cocotte-minute, mettez la soupape et disposez-la sur feu moyen. Dès que la soupape commence à siffler, réduire le feu au minimum et comptez 30 minutes de cuisson avant de retirer du feu.

A ce stade le sirop prend une belle couleur ambrée qui ressemble à du miel mais il est encore léger, vous y ajoutez l'eau de fleur d'oranger puis vous fermez la cocotte à nouveau et la remettez sur feu moyen au début puis très doux après déclenchement de la soupape, comptez 20 minutes de cuisson supplémentaire.

Pour vérifier si le sirop est prêt, versez-en une cuillère dans un plat et laissez refroidir. Une fois refroidi le sirop doit avoir exactement la texture du miel, ni plus épais ni plus liquide.

Conserver le sirop dans des pots en verre jusqu'à son utilisation.