

Sirop de citron

Pour 750ml de sirop

*500 g de citron non traités (4 gros citron)
500 de sucre
250 ml d'eau*

Dans une casserole porter l'eau et le sucre à ébullition.

Prélevez les zestes des citrons (seulement deux pour moi) et ajoutez-les au sirop de sucre laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Pendant ce temps pressez les citrons et le jus dans la casserole. Mélangez et coupez le feu. Laissez refroidir et laissez à macérer 24 heures.

Filtrez le sirop et versez-le dans une bouteille propre.

Conservez ce délicieux sirop au frigo, de toute façon il n'y restera pas longtemps!!