

Duo de sirop de fraise

Je vous donne la recette et les proportions pour le sirop de fraise nature et entre parenthèses ce qu'il faut ajouter pour la version au basilic.

Pour 125ml de sirop de fraise au basilic

330g de fraise

175g de sucre

(10 feuilles de basilic)

Lavez et coupez les fraises en morceaux.

(Ciselez le basilic)

Dans une jatte ou un grand saladier, mélangez le sucre et les fraises (ainsi que le basilic), couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer une nuit au frigo.

Le lendemain, mixez les fraises avec le sucre (et le basilic) et filtrez le tout pour ne récupérer que le jus.

Versez le jus dans une casserole et portez-le à ébullition, laissez cuire pendant 30-40 minutes en écumant et en mélangeant régulièrement.

Versez le sirop dans une bouteille propre et sèche, fermez-la et laissez refroidir.

Conservez ce sirop au frigo, il pourra ce garder au moins 1 mois si il tient jusque là!!