

Sirop d'ananas

Pour 250ml de sirop

La peau d'1 ananas

150g de cassonade

150g de sucre

1 gousse de vanille

500ml d'eau

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines.

Lavez et frottez la peau de votre ananas avant de l'éplucher. Mélangez les morceaux de peaux avec la cassonade, la gousse et les graines de vanille, 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.