

Sirop de lavande

Pour 250ml de sirop

200 ml d'eau

170 g de sucre

1 cuil à soupe de fleurs de lavande séchée

Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à ce que la surface se couvre de petites bulles, laissez frémir ainsi 5 minutes tout en remuant de temps en temps pour que le sucre soit bien dissout.

Ôtez la casserole du feu et ajoutez les fleurs de lavande. Laissez infuser pendant 10-15 minutes puis filtrez et versez le sirop dans une bouteille bien propre et sèche, fermez-la et laissez refroidir.

Conservez ce sirop au frigo il pourra vous servir à parfumer vos boissons, vos desserts soit en l'intégrant dans les préparations soit en vous en servant de sirop de nappage.