

Sirop de fraise

Pour 300ml de sirop

250g de fraise

250g de sucre

100ml d'eau

Dans un saladier mélangez les fraises coupées en morceaux avec la moitié du sucre, couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer une nuit à température ambiante.

Le lendemain, mixez les fraises et filtrez le jus obtenu, versez-le dans une casserole ajoutez le reste du sucre et l'eau, portez à ébullition et faites cuire 10 minutes en remuant de temps en temps et en écumant. Versez le sirop dans une bouteille propre et sèche.