

Sirap de Coquelicots

Nombre de personnes: 10

**Temps de préparation: 24h + 30min
cuisson**

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|------------------|
| - COQUELICOTS | 80 (320 pétales) |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - EAU | 650 ml |
| - SUCRE SEMOULE | envrion 650g |

Recette:

- Faites bouillir l'eau.
- Placez les pétales de coquelicots dans un saladier.
- Versez l'eau bouillante par-dessus.
- Ajoutez ensuite le jus de citron.
- Couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer 24h.
- Filtrez alors le jus et pesez-le. Ajoutez alors le même poids en sucre semoule (environ 650g).
- Portez ce jus sucré à ébullition dans un caquelon, puis ralentissez le feu et laissez cuire environ 30 minutes pour obtenir un liquide sirupeux.
- Versez le sirop encore chaud dans des bouteilles, laissez refroidir puis fermer.
- Conservez au réfrigérateur.



Remarque:

Servez dans de l'eau, de la limonade, du vin blanc ou rosé bien frais.

Également excellent dans vos yaourts, vos fromages blancs, vos pâtisseries ...