Sirop Oriental



Pour 10 personne(s) Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CITRONNELLE

- GINGEMBRE

- BASILIC

- SUCRE DE CANNE

- EAU

20-25 feuilles 2 cm 1/2 c à café (séché) 150g 150 ml

Recette:

- Placez les feuilles de citronnelle avec le gingembre finement écmincé dans un caquelon.
- Ajoutez le basilis, le sucre de canne et l'eau.
- Portez à ébullition et laissez réduire pour obtenir un sirop.
- Filtrezà travers un tamis sur de l'ouate.
- Laissez complètement refroidir.
- Réservez au frais.