

Sirop de lilas : un sirop sucrÃ© et dÃ©licat, au goÃ»t unique et fleuri

Description

default watermark

https://l-herboriste.com/sirop-de-lilas-maison



Ce sirop aromatisera les glaces, les yaourts

Cueillez le lilas dÃ¨s le dÃ©but de sa floraison. Laissez-le sâ??ouvrir mais ne tardez pas trop et surtout **ne le cueillez pas humide**. **Secouez les fleurs** pour les dÃ©barrasser au mieux des petits insectes mais **surtout ne les lavez pasâ?¦**

Utiliser du **lilas violet**, dont le parfum est plus dÃ©veloppÃ© â?? mais vous pouvez aussi utiliser du lilas blanc, Ã lâ??arÃ´me plus dÃ©licat.

Plus les **fleurs** de lilas sont **foncÃ©es**, **plus le sirop sera colorÃ©**.

Le plus fastidieux, ce sera de dÃ©cortiquer vos fleurs de vos branches.

IngrÃ©dients

- 30 Ã 50 g de fleurs de lilas (lilas non traitÃ©)
- 500 ml dâ??eau
- 450 g de sucre blanc tout autre sucre aura un goÃ»t bien trop prononcÃ© et effacera le goÃ»t du lilas
- Quelques mÃ»res, myrtilles ou baies de cassis, si possible surgelÃ©es facultatif : permet de colorer le sirop
- 1 citron bio coupÃ© en rondelles

default watermark

Instructions

1. Pour commencer, sÃ©lectionnez vos fleurs de lilas : plus elles sont de couleur claire, plus il vous en faudra. Vous pouvez donc vous arrÃªter Ã 30g de fleurs violettes, ou aller jusquâ??Ã 50g de fleurs blanches.
2. Choisissez les fleurs ouvertes et Ã©vitez celles trop abÃ®mÃ©es. Prenez garde Ã ne rÃ©colter que des fleurs, sans petit bout de tige verte Ã leur base (cette derniÃ¨re a un goÃ»t amer).
3. Une fois vos fleurs prÃªtes, plongez les dans lâ??eau et rincez-les sous un jet dâ??eau trÃ¨s doux pour ne pas les abÃ®mer. Ã?gouttez-les.
4. PrÃ©parez une casserole : versez-y lâ??eau et le sucre.
5. Rajoutez si vous le voulez les fruits surgelÃ©s. Câ??est facultatif, mais Ã§a permet de donner une belle couleur mauve / rose au sirop, qui sinon aura une couleur marron.
6. Disposez votre casserole sur feu moyen pour porter le sirop Ã Ã©bullition. Laissez bouillir 2 minutes.
7. Retirez du feu, attendez que lâ??Ã©bullition sâ??arrÃªte/laissez refroidir. Versez le sirop dans un bocal, puis ajoutez les fleurs de lilas et les rondelles de citron bio. MÃ©langez. Fermez hermÃ©tiquement.
8. Couvrez et laissez macÃ©rer : attendez dâ??abord que le sirop refroidisse complÃ¨tement, puis mettez votre casserole au frigo.
9. Vous pouvez laisser les fleurs infuser entre 3 heures et 48 heures (pas plus), selon lâ??intensitÃ© de vos fleurs ou lâ??intensitÃ© que vous dÃ©sirez pour votre sirop. GoÃ»tez au bout de 3 heures, puis au bout de 5 heures, etc, jusquâ??Ã obtenir le goÃ»t attendu. Nâ??hÃ©sitez pas Ã rajouter une poignÃ©e de fleurs aprÃ¨s 8 heures si vous trouvez le goÃ»t toujours trop lÃ©ger.
10. Pour ma part, jâ??ai laissÃ© infuser 48 heures et jâ??ai rajoutÃ© une poignÃ©e de fleurs entre-temps.
11. PassÃ© 48 heures, ou quand le sirop est Ã votre goÃ»t, il est temps de le filtrer : sortez-le du frigo, et filtrez le tout Ã travers une fine passoire. Vous devriez obtenir environ 0,7 litre de sirop.
12. Ne jetez pas les fleurs ! Vous pouvez les ajouter Ã un yaourt, un gÃ¢teauâ?¦
13. Versez dans une bouteille en verre stÃ©rilisÃ©e et refermez.
14. Vous pouvez conserver ce sirop au frigo jusquâ??Ã 2 mois.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. fleur
2. glace
3. lilas
4. sirop
5. yaourt

date crÃ©Ã©e
23 mars 2023
Auteur
cblancke

default watermark