



Sirop de lilas : un sirop sucré et délicat, au goût unique et fleuri

Description

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



Ce sirop aromatisera les glaces, les yaourts

Cueillez le lilas dès le début de sa floraison. Laissez-le s ouvrir mais ne tardez pas trop et surtout **ne le cueillez pas humide. Secouez les fleurs** pour les débarrasser au mieux des petits insectes mais **surtout ne les lavez pas!**

Utiliser du **lilas violet**, dont le parfum est plus développé mais vous pouvez aussi utiliser du lilas blanc, même plus délicat.

Plus les **fleurs** de lilas sont **foncées**, plus le sirop sera coloré.

Le plus fastidieux, ce sera de décortiquer vos fleurs de vos branches.

Ingrédients

- 30 à 50 g de fleurs de lilas (lilas non traité)
- 500 ml d'eau
- 450 g de sucre blanc tout autre sucre aura un goût bien trop prononcé et effacera le goût du lilas
- Quelques mûres, myrtilles ou baies de cassis, si possible surgelées facultatif : permet de colorer le sirop
- 1 citron bio coupé en rondelles

Instructions

1. Pour commencer, sélectionnez vos fleurs de lilas : plus elles sont de couleur claire, plus il vous en faudra. Vous pouvez donc vous arrêter à 30g de fleurs violettes, ou aller jusqu'à 50g de fleurs blanches.
2. Choisissez les fleurs ouvertes et évitez celles trop abîmées. Prenez garde à ne récolter que des fleurs, sans petit bout de tige verte à leur base (cette dernière a un goût amer).
3. Une fois vos fleurs prêtes, plongez les dans l'eau et rincez-les sous un jet d'eau très doux pour ne pas les abîmer. Agoutez-les.
4. Préparez une casserole : versez-y l'eau et le sucre.
5. Rajoutez si vous le voulez les fruits surgelés. C'est facultatif, mais ça 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 à ébullition. Laissez bouillir 2 minutes.
7. Retirez du feu, attendez que l'ébullition s'arrête/laissez refroidir. Versez le sirop dans un bocal, puis ajoutez les fleurs de lilas et les rondelles de citron bio. Mélangez. Fermez hermétiquement.
8. Couvrez et laissez macérer : attendez d'abord que le sirop refroidisse complètement, puis mettez votre casserole au frigo.
9. Vous pouvez laisser les fleurs infuser entre 3 heures et 48 heures (pas plus), selon l'intensité de vos fleurs ou l'intensité que vous désirez pour votre sirop. Goûtez au bout de 3 heures, puis au bout de 5 heures, etc, jusqu'à obtenir le goût attendu. N'ajoutez pas à rajouter une poignée de fleurs après 8 heures si vous trouvez le goût toujours trop léger.
10. Pour ma part, j'ai laissé infuser 48 heures et j'ai rajouté une poignée de fleurs entre-temps.
11. Passé 48 heures, ou quand le sirop est à votre goût, il est temps de le filtrer : sortez-le du frigo, et filtrez le tout à travers une fine passoire. Vous devriez obtenir environ 0,7 litre de sirop.
12. Ne jetez pas les fleurs ! Vous pouvez les ajouter à un yaourt, un gâteau!
13. Versez dans une bouteille en verre stérilisée et refermez.
14. Vous pouvez conserver ce sirop au frigo jusqu'à 2 mois.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

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

date créée

23 mars 2023

Auteur

cblancke

default watermark