



SIROP AUX QUEUES DE FRAISES



Ingrédients :

- 60 g de queues de fraises avec un peu de chair
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 125 mL d'eau

PRÊT EN : 5 MIN
CUISSON : 25 MIN

*Astuce : diluer 15ml
de sirop dans un verre
d'eau*

*Le petit + : peut se servir
avec des glaçons, de la
menthe et du citron vert*

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et chauffez à feu doux.
2. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 20 minutes à couvert.
4. Retirez du feu.
5. Ecrasez avec le dos d'une cuillère les queues de fraises et filtrez le jus à l'aide d'une passoire.
6. Versez le sirop dans une bouteille et conservez quelques jours au frigo.