



---

## *Sirop de menthe*

---



*Un vrai plaisir fraîcheur naturel et surtout sans colorant vert pétant comme on le connaît !*

### *Ingrédients :*

*60 gr de feuille de menthe fraîche ( menthe de qualité et odorante)*

*1l d'eau plate*

*1000 gr de sucre*

### *Préparation :*

*Infuser les feuilles de menthe dans l'eau durant 24 h dans un bocal fermé hermétiquement.*

*Après ce temps , verser dans une casserole l'infusion et ajouter le sucre .*

*Faire cuire le tout 10 min à compter de l'ébullition.*

*Après refroidissement , filtrer le tout et mettre en bouteille fermée et placer au frais ou stérilisé pour en faire votre réserve.*

### *Info – conseils :*

*Pour la consommation ajouter de l'eau bien fraîche a une part de sirop.*

*On compte en général 1 part pour 6 parts d'eau , tout est une question de gout .*

*Pour une longue conservation , stériliser vos bouteilles / 30 min à 90° à partir de l'ébullition.*

*Une fois la bouteille ouverte conserver au frigo 12 à 15 jours.*

*Si vraiment vous souhaitez lui donner une bonne couleur verte , quelques gouttes de colorant alimentaire feront l'affaire.*

*On ne met pas les tiges qui elles sont plus amères.*