

Sirop de fleur de sureau



Ingrédients (pour 2 litres de sirop):

- 1,5l d'eau
- 2,5kg de sucre
- 2 citrons (non traités de préférence)
- 15-20 ombelles de fleur de sureau blanc
- 50g d'acide citrique (sous forme de poudre, se trouve en pharmacie)

Première étape et pas des moindres, cueillir les ombelles, ces rameaux de fleurs... Pas de conseils particuliers si ce n'est que les fleurs doivent être bien ouvertes et odorantes.

Une fois chez vous, bien trier les ombelles et garder les plus belles. Retirer les insectes qui seraient encore autour des fleurs et détacher les fleurs de la partie verte de l'ombelle. Il ne faut pas passer les fleurs sous l'eau, elles perdraient leur parfum. Il faut bien prendre que les petites fleurs blanches, la partie verte donnerait mauvais goût au sirop. Détacher les fleurs en secouant l'ombelle dans vos mains, les fleurs doivent tomber facilement.

Porter à ébullition l'eau. Dans une jarre (contenant assez grand et opaque de préférence) mettre les fleurs, le sucre, les citrons lavés et coupés en rondelles et l'acide citrique. Transférer l'eau bouillante sur le tout. Brasser avec une spatule pour bien mélanger le tout. Recouvrir d'un linge et laisser macérer pendant 3-5 jours dans un endroit frais et sombre. Remuer une fois tous les jours.

Après la macération, commencer par filtrer dans un filtre pour confiture (tissus comme une gaze, maille assez serrée). Transférer le sirop dans une casserole et porter à ébullition. Normalement l'acide citrique est suffisant pour la conservation mais c'est plus sûr et le sirop se garde mieux. De plus, la chaleur dissout le sucre et l'acide citrique.

Préparer des petites bouteilles (une fois ouverte, le sirop ne se conserve pas très longtemps) et les stériliser à la vapeur si possible (dans votre marmite à vapeur par exemple) ou les remplir d'eau bouillante. Égoutter et remplir directement avec le sirop chaud.

Le sirop obtenu avec cette recette est assez "liquide". Libre à vous de mettre plus de sucre au départ pour avoir un sirop plus "épais" et sucré.

Une fois ouverte, le sirop se conserve mieux au frigo et doit se boire assez rapidement... et là, place à votre imagination. C'est un sirop très désaltérant avec juste un peu d'eau gazeuse ou plate bien fraîche.