



Sirop de queues de fraises



Ingrédients

- 60 g de queues de fraises avec un peu de chair
- 60 g de sucre de canne
- 125 ml d'eau

Instructions

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.
- Faire chauffer à feu doux et mélanger régulièrement. Amener à ébullition.
- Cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sirop épaississe légèrement, soit environ 15 minutes.
- Filtrer avec une passoire à mailles fines. Utiliser le dos d'une cuillère pour extraire le liquide restant dans la pulpe.
- Laisser refroidir avant de verser dans une bouteille ou un bocal stérilisé.
- Placer au réfrigérateur.