



SIROP DE COQUELICOT (AVEC PETIT FILM...)



Ingrédients :

400g de pétales de coquelicots, 1 litre d'eau, sucre fin.

Préparation :

Se munir d'une casquette, de pantalon et de chaussures fermées pour aller se promener dans les champs (*les chaussures fermées, c'est toujours mieux pour éviter à vos orteils de rencontrer une vipère par chez moi*)

Trouver un champs de coquelicots, loin d'une route très fréquentée, ou de champs traités (*pour ne pas consommer insidieusement des pesticides ou de l'azote de pot d'échappement...*)

Et là, prévoir une petite heure de cueillette de coquelicots de 400g de pétales environ (j'vous donne le temps à titre purement indicatif, mais c'est le temps que j'ai mis pour avoir quasi pile-poil le poids de pétale requis)

Là vous avez le choix de vous balader avec votre balance dans les champs ou alors d'avoir l'oeil. Personnellement je vous recommande la première option, ça évite de trop cueillir de coquelicot et de gâcher par la suite cette si belle fleur!

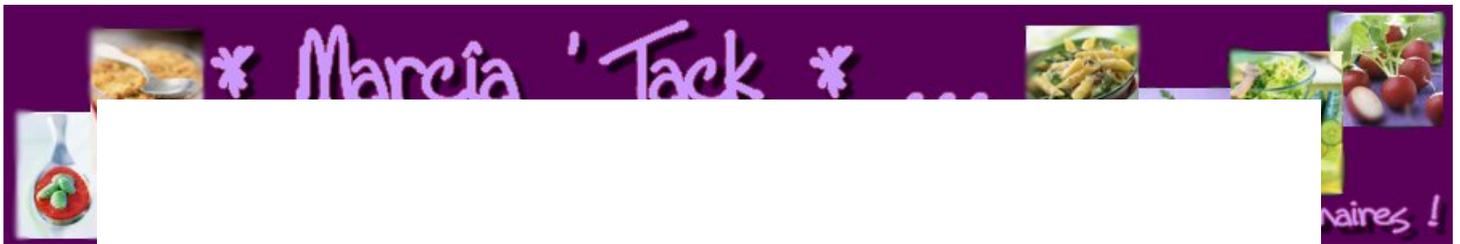
Une fois de retour chez vous, mettez un litre d'eau à bouillir dans une très grande casserole.

Pendant ce temps, vérifiez votre poids de pétale en ôtant les éventuelles herbes, ou insectes qui se seraient glissés dedans ce nid douillet écarlate.

Lorsque l'eau bout, mettez au fur et à mesure par grosses poignées, les pétales, en remuant entre temps. Vous verrez, les pétales semblent fondre au contact de l'eau chaude. Éteignez le gaz lorsque toutes les pétales seront dans la casserole.

Couvrir et laisser infuser (1h à 1 nuit)

Merci d'être venu visiter « Marcia Tack...ses influences culinaires », et n'hésitez pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne sur www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes de cuisine.



A la fin de l'infusion, recueillir le jus de coquelicot en égouttant les pétales et en les pressant afin d'en extraire le maximum de liquide. (attention ça tache...)

Pesez le jus obtenu et retenez bien le chiffre.

Mettez le jus à bouillir et ajoutez du sucre. Le poids du sucre doit être équivalent au poids du jus que vous venez de peser.

Laisser bouillir pour obtenir un sirop.

Et pour la mise en bouteille, pas besoin de stérilisation...

Dans une bouilloire mettre de l'eau à bouillir puis la verser sur des bouteilles en verre, vide. Les laisser égoutter.

Versez le sirop de coquelicot bouillant à l'intérieur des bouteilles et boucher immédiatement. (stérilisation à chaud)

Attendre le complet refroidissement des bouteilles avant de goûter votre sirop!

Ce sirop se consomme en kir, avec de l'eau, avec du fromage blanc (miam) ou bien encore dans les préparations de pâtisserie...