

# Sirop de menthe

## Ingrédients

- ½ bouquet de menthe fraîche
- 600 g de sucre fin
- 600 g d'eau

## Préparation :

Dans le bol du [Cook'in®](#), peser l'eau et le sucre.

Rincer et effeuiller les branches de menthe.

Ajouter au reste du bol.

Faire infuser **15 min/120°C/vit 2.** (avec le bouchon)

Filtrer le sirop à l'aide du tamis.

Replacer dans le bol du [Cook'in®](#) nettoyé de toutes feuilles.






Faire cuire le sirop **15 min/120°C/vit3** (sans bouchon).

Laisser refroidir **5 min/vit 3.**

Verser dans une bouteille en verre et laisser complètement refroidir.

Conserver au réfrigérateur.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sucre, eau et feuilles de menthe	15 min	120°C	2	
	Sirop filtré	15 min	120°C	3	
	Refroidir	5 min		3	

## Ma touche perso :

Autour de ma table©

by Cachou66

www.autourdematable.com