



# Autour de ma table



Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## sirop de betterave maison

Le sirop de betterave à sucre est difficile à trouver en France, tout au moins ici dans le Sud mise à part par internet. Je vous propose donc de le réaliser vous même. Il vous sera utile pour confectionner ces petits sablés alsaciens pour Noël entre autres...

### Ingrédients:

- 250 g de vergeoise\* brune (de préférence)
- 500 ml d' eau

Dans une casserole, réduire le sucre et l' eau sur le principe d' un sirop normal.

\*la vergeoise est un sucre brun ou blond obtenu à partir de la betterave sucrière.

Mais si vous ne désirez pas le faire vous même, vous en trouverez [ici](#) chez Der Tante Emma-Laden de la marque :

GrafschafterGrafschafter Goldsaft



Sirop de betteraves à sucre

<http://cachou66.canalblog.com/>