

SIROP DE BAIES DE SUREAU AUX EPICES



corymbes de baies de sureau

eau

sucre blond de canne (100 g pour 100 ml de jus)

cannelle

noix de muscade

gingembre moulu

garam massala

Laver les corymbes, les égoutter et détacher les baies (attention, ça tache !)

Mettre les baies dans une casserole à fond épais, mettre à peine assez d'eau pour couvrir et amener à ébullition. Laisser mijoter 10 min le temps que les baies éclatent. Mixer le contenu de la casserole puis le filtrer avec le centrifugeur d'un robot (pour un résultat rapide et sans reproche !).

Mesurer le liquide obtenu et remettre dans la casserole avec la proportion de sucre nécessaire (100 g de sucre pour 100 ml de liquide). Ajouter les épices et remettre la casserole sur le feu, amener à ébullition puis laisser bouillonner le sirop 5 min.

Verser dans une bouteille en verre préalablement ébouillantée.

Laisser refroidir.

Conserver au frais et consommer rapidement (si on n'ajoute pas d'acide citrique).