

Sirop de queues de fraises



Ingrédients:

- Entre 60 et 80g de queues de fraises avec un peu de chair
- 80g de sucre en poudre
- 125ml d'eau



Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans une casserole.

Mettre à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à que le sucre soit totalement dissout (pendant environ 5 min).

Laisser cuire à couvert pendant 20 min à feu doux.

Arrêter le feu et passer la préparation à travers un tamis ou une passoire en écrasant la chair des fraises à l'aide du dos d'une cuillère.

Laisser refroidir la préparation à l'air libre avant de la verser dans une bouteille ou un bocal stérilisé, puis placez là au frigo.

Et voilà votre sirop est prêt!!

