



Sirop de Menthe maison

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 1 bouteille d'1L) :

- 300 à 400 belles feuilles de menthe (entre 15 et 20 tiges)
- 1L d'eau
- 750 g de sucre de canne complet non raffiné bio

Préparation de la recette :

- Rincer les feuilles de menthe encore sur leurs tiges (plus facile).
- Effeuille et compter les feuilles, il doit y en avoir au minimum 300.
- Mettre dans une casserole l'eau froide, le sucre et les feuilles de menthe.

Porter à ébullition, laisser bouillir à petit feu pendant 10 min.

- Laisser refroidir dans la casserole et verser ensuite dans une bouteille en verre en filtrant les feuilles de menthe.

- Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.

Remarques :

Idéal pour les amateurs de produits naturels et pour le goûter des enfants.

Quelques idées de prix :

Sirop de menthe bio (Wiobio) 50cl : 5,55 euros

Sirop de menthe Leader Price 1L : 1,73, euros

Sucre de canne 1kg bio (Wiobio): 2,5 euros