

Sirop de fraises

Par Jessica



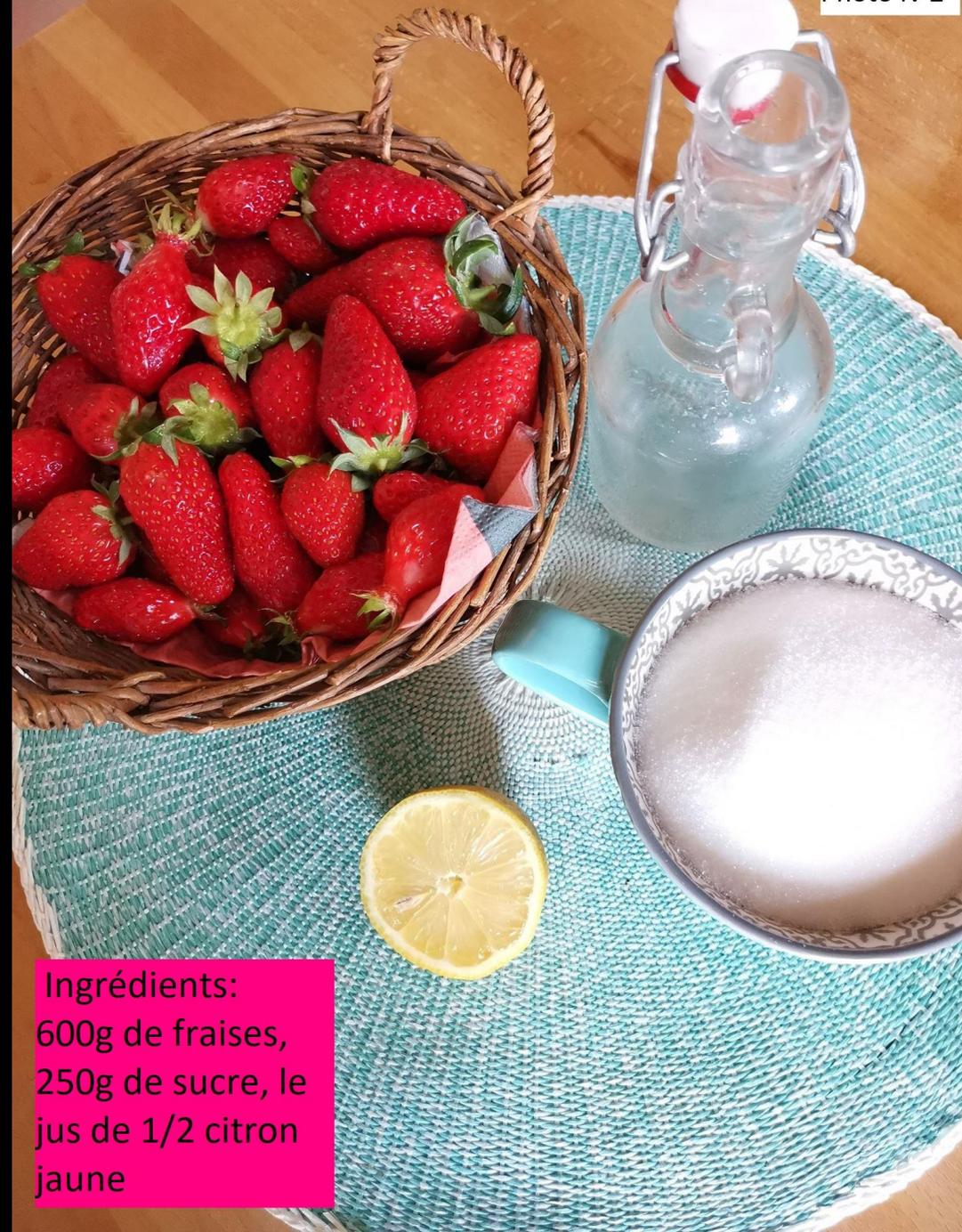
Photo N°1

Spécial fête
des gens
qu'on aime



Fait
maison

Photo N°2



Ingrédients:
600g de fraises,
250g de sucre, le
jus de 1/2 citron
jaune

Photo N°3



Ustensiles: 1
casserole, 1 entonnoir,
1 chinois et une
bouteille qui se ferme
hermétiquement.

Photo N°4



Lavez-vous les mains
soigneusement puis lavez
correctement les fraises .
Laissez les sécher sur un torchon
propre.

Photo N°5



Avec l'aide d'un adulte équeutez les fraises puis coupez-les en deux. Placez-les dans une casserole.



Mélangez délicatement le sucre aux fraises.

Photo N°6

Photo N°7



Laissez reposer
2 Heures sous un
torchon propre.



Au bout de
deux heures de
repos, un jus
c'est formé.

Photo N°8



Mixez les fraises avec leur jus jusqu'à obtention d'un coulis puis passez le au chinois afin d'en retirer le reste de graine.

Photo N°9



Videz le coulis de fraise dans la casserole et jetez le dépôt récolté dans le chinois. Ajoutez le jus de citron, mélangez le tout puis faites chauffer jusqu'à frémissement pendant 5 minutes.

Photo N°9

Baissez le feu et laissez cuire environ 15 minutes en retirant l'écume et en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que le jus épaisse.



Photo N°10

Le sirop est cuit quand il nappe la cuillère. Attention à ne pas trop le cuire afin de garder une texture onctueuse et un goût de fraise, non pas de caramel.



Photo N°11

Versez le sirop dans une
bouteille propre et stérilisée.
Vous devez obtenir 400 ml
environ.
Le sirop se garde environ 2
semaines au réfrigérateur.

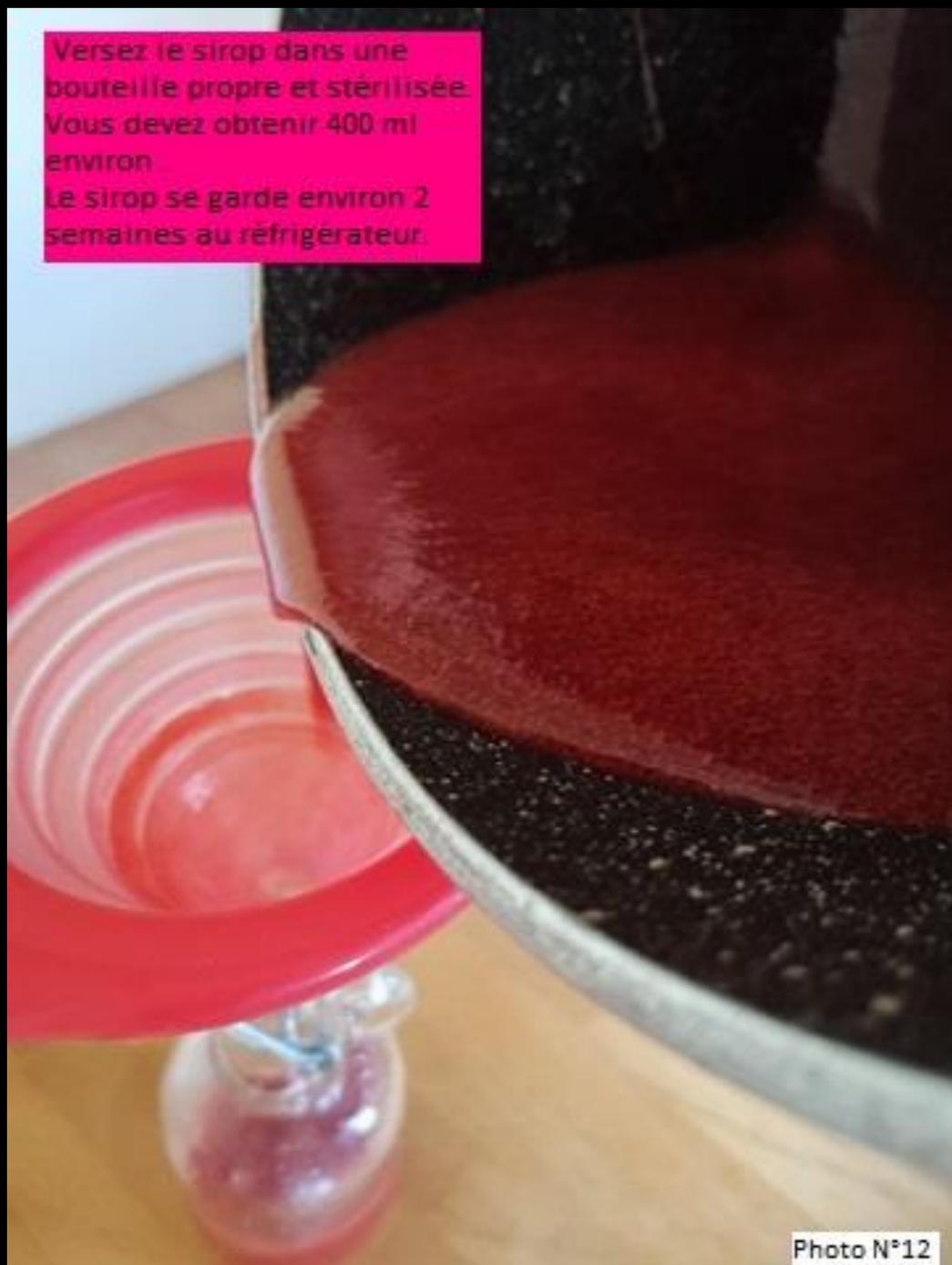


Photo N°12

Photo N°13



Diluez une
dose de sirop
puis
remplissez
votre verre
d'eau fraîche
ou d'eau
pétillante,
vous pouvez
agrémenter
une citronnade
ou bien napper
une glace.