

Sirop de menthe

Par Jessica



Ingrédients:

300 feuilles de menthe
fraîche (entre 15 et 20
tiges), 600 ml d'eau fraîche,
600g de sucre en poudre.



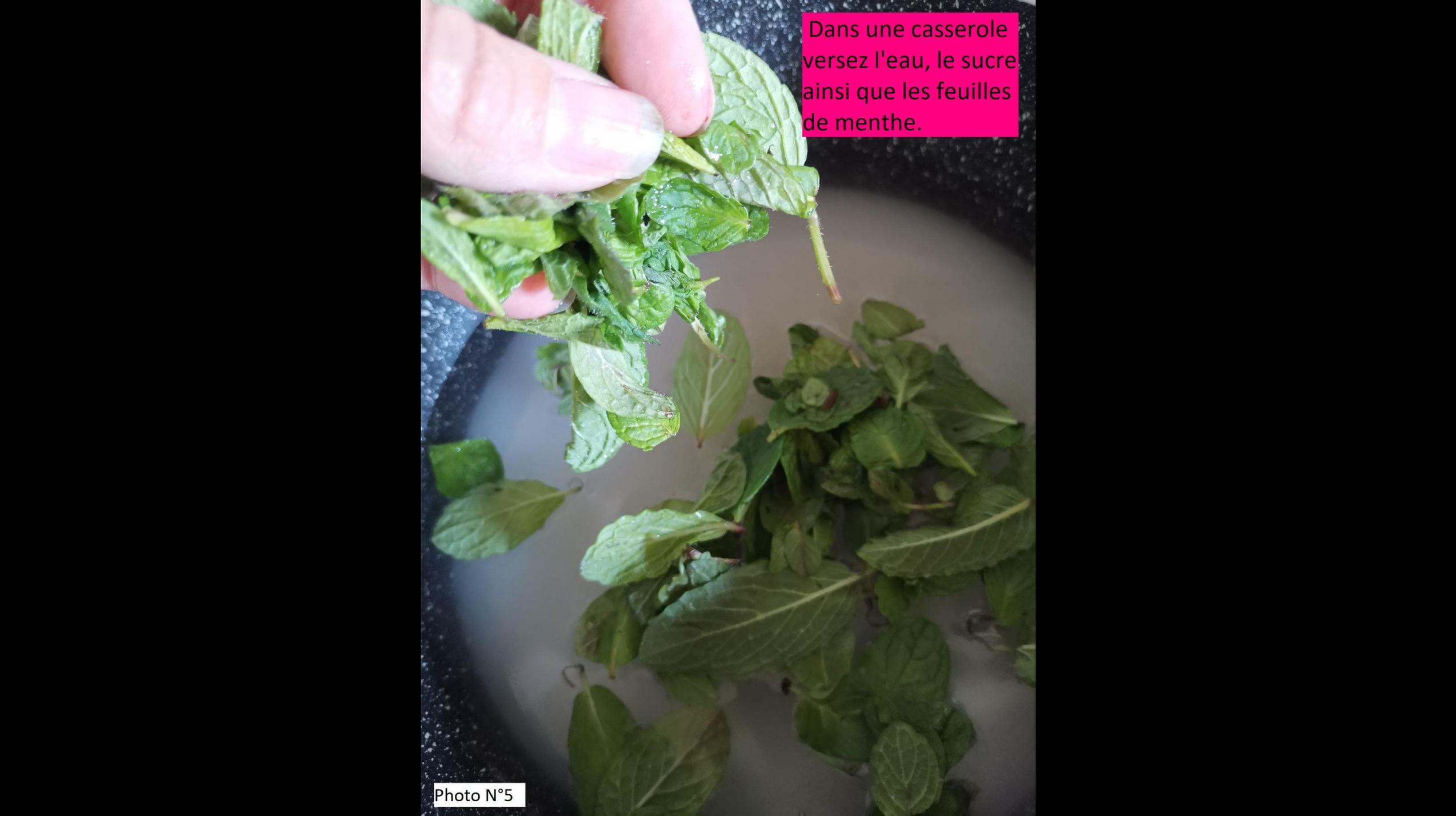
Photo N°3



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



Lavez-vous les mains soigneusement puis lavez les feuilles de menthe à l'eau claire . Posez les sur un torchon afin que toute l'eau soit absorbée.

A close-up photograph showing a person's hand holding a bunch of fresh, vibrant green mint leaves. The leaves are being held just above a black, speckled pan. Inside the pan, there is a layer of water and several other mint leaves are floating or submerged. The lighting is bright, highlighting the texture of the leaves and the clarity of the water.

Dans une casserole
versez l'eau, le sucre
ainsi que les feuilles
de menthe.

Photo N°6



Portez à ébullition.
Laissez bouillir à petit feu
pendant 10 minutes en remuant
de temps en temps.



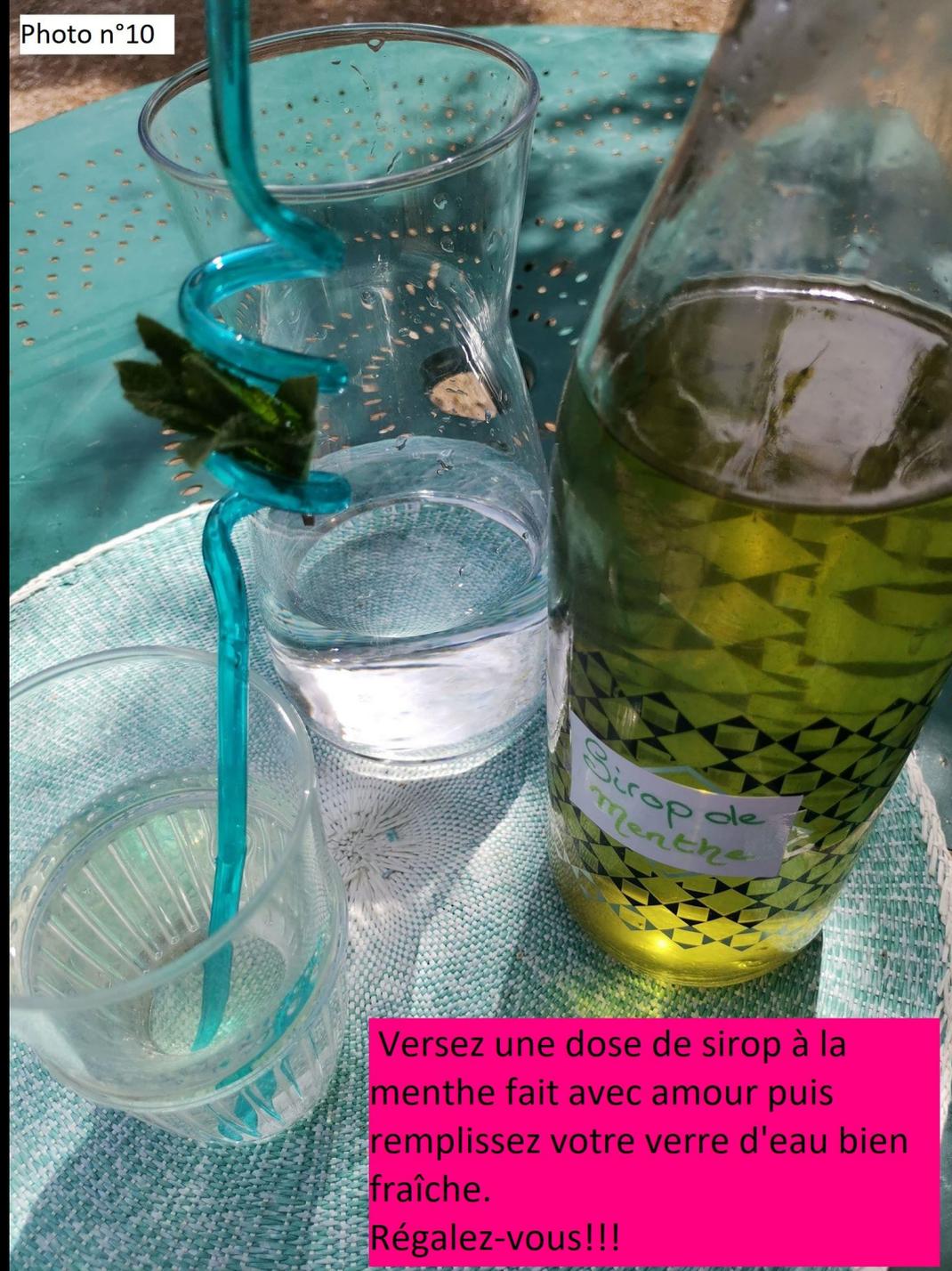
Filtrez le sirop
à l'aide du
chinois.

Photo N°8



Laissez refroidir le sirop puis transvasez le dans une bouteille qui se ferme hermétiquement.
Vous le conserverez au réfrigérateur pendant une durée de deux mois.

Photo n°10



Versez une dose de sirop à la menthe fait avec amour puis remplissez votre verre d'eau bien fraîche.
Régalez-vous!!!