



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sirop



| | | | | |
|---------------|---------------|----------|----------|------------|
| 10 min | 10 min | 0 | 0 | 249 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour **4** personnes

250 g **Sucre semoule**
25 cl **Eau**

Étape 1

Réalisation du sirop

- 1** Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
- 2** Porter le sirop à ébullition, laisser bouillir 30 secondes puis éteindre le feu.
- 3** Si le sirop présente des traces d'écumes, le passer au chinois.