Ivy Stark

Sauces sucrées, sirops et coulis

Sirop de citron vert

15 min	5 min	10 min	0	115
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le sirop

240 ml **Eau**
225 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 1

Préparation du sirop

1. Couper les zestes du citron en taillant des lanières d'une longueur de 2-3 centimètres à l'aide d'un couteau d'office.
2. Verser l'eau froide, le sucre et les zestes de citron dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
3. Faire cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissout dans l'eau, tout en remuant.
4. Verser le sirop dans un grand pichet, laisser refroidir.