



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.