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.