



Sauces sucrées, sirops et coulis

Sirop à la fleur d'oranger et à la cannelle



40 min 5 min 5 min 30 min 180

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop

- Verser l'eau, le sucre et le bâton de cannelle dans une casserole. Porter ébullition.
- Verser de l'eau glacée dans un saladier puis déposer un bol dedans.
- A ébullition, éteindre le feu et débarrasser le sirop dans le bol placé dans l'eau glacée. Laisser refroidir.
- 4 Une fois le sirop refroidi, ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour le sirop

50 cl Eau 180 g Sucre semoule 1 unité(s) entière(s) Bâton de cannelle 10 ml Eau de fleur d'oranger