



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

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**

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Verser l'eau, le sucre et le bâton de cannelle dans une casserole. Porter ébullition.
- 2 Verser de l'eau glacée dans un saladier puis déposer un bol dedans.
- 3 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.