



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sirop d'épices



45 min 5 min 10 min 30 min **125**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **6** personnes

**Ingrédients pour le sirop
 d'épices**

150 g **Sucre semoule**
 15 cl **Eau**
 40 g **Raisins secs**
 30 g **Gingembre frais**
 1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
 1 **Anis étoilé**
 1 unité(s) entière(s) **Bâton
 de cannelle**

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Couper le gingembre en tranches avec un couteau d'office sans l'avoir préalablement épluché. Réserver dans un bol.
- 2 Déposer le bâton de cannelle et la badiane dans le bol.
- 3 Fendre la gousse de vanille dans la longueur et gratter avec la lame d'un couteau pour récupérer les graines. Réserver les gousses et les graines dans le bol.
- 4 Verser toutes les épices, les raisins secs, le sucre et l'eau dans une casserole.
- 5 Porter à ébullition puis laisser réduire pendant quelques minutes. Puis débarrasser le sirop dans un saladier pour laisser infuser.