



*Sauces sucrées, sirops et coulis*  
**Sirop de basilic**



<b>1h13</b>	<b>10 min</b>	<b>3 min</b>	<b>1h</b>	<b>81</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le sirop  
de basilic**

50 cl **Eau**  
80 g **Sucre semoule**  
1 botte(s) **Basilic**

**Étape 1**

Préparation du sirop de basilic

- 1 Effeuille le basilic. Réserver les queues et les feuilles pour le sirop.
- 2 Ajouter dans un saladier les queues et les feuilles de basilic, le sucre et l'eau.
- 3 Faire chauffer pendant 3 minutes à puissance maximale au micro-onde.
- 4 Passer le sirop au chinois au-dessus d'un saladier propre. Réserver au réfrigérateur.