



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sirop de menthe



| | | | | |
|---------------|--------------|--------------|----------|------------|
| 10 min | 5 min | 5 min | 0 | 199 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le sirop
de menthe**

20 cl **Eau**
200 g **Sucre semoule**
4 branche(s) **Menthe
fraîche**

Étape 1

Préparation du sirop de menthe

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 Quand le sirop bout, couper le feu et ajouter la menthe. Bien l'immerger dans l'eau.
- 3 Réserver pour laisser refroidir le sirop.
- 4 Pour gagner du temps, filmer la casserole avec le sirop à refroidir. Cela permet de concentrer les saveurs de la menthe.