Ornella Hubel

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.