



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sirop de rhum blanc



5h05

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

5h

REPOS

102

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour le sirop
de rhum blanc**

33 cl **Eau**

20 cl **Rhum**

90 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du sirop de rhum blanc

- 1** Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, et porter à ébullition.
- 2** Bien mélanger au fouet pour dissoudre le sucre.
- 3** Lorsque le sirop bout, couper le feu, et ajouter le rhum.