



*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.