

Sirop de Sureau

(de Michèle Lafarge)



- 40 têtes fleurs de sureau ,
- 2 citrons non traités coupés en rondelles,
- 1,500 kg sucre poudre,
- 1,700 litre eau froide,
- 60g acide citrique (pharmacie)

Mélanger le tout et remuer souvent pendant 48 heures.

Filtrer et conserver en bouteille de verre à vis.

Conserver au frigo.