

# Sirop de menthe



## Pour 1 bouteille de 50 cl

- 85 g ou 100 g de feuilles de menthe
- 50 cl d'eau
- 400 g de sucre semoule

Pesez et lavez soigneusement les feuilles de menthe.

Placez-les dans un pichet ou un autre récipient qui résiste à la chaleur puisque vous y verserez de l'eau bouillante.

Portez l'eau à ébullition dans une casserole. *Pour ma part, j'ai utilisé ma bouilloire, rapide et efficace. Versez l'eau bouillante sur les feuilles de menthe.*

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois pour bien immerger les feuilles.

Attendez le refroidissement, puis couvrez le récipient.

Réservez minimum 24 h au réfrigérateur.

Le temps écoulé, passez l'eau de macération à travers une passoire au-dessus d'une casserole. *Ne vous fiez pas à la photo et prenez une passoire plus grande que la mienne.*

Puis pressez bien les feuilles de menthe dans votre main pour extraire toute l'eau.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Portez à ébullition à 102° C si vous avez un thermomètre de cuisson, sinon comptez 10 minutes.

Versez le sirop dans un pichet ou une bouteille.

Vous pouvez ajouter 2 à 3 gouttes de colorant vert. *Ci-dessous une version sans colorant à gauche et avec colorant à droite.*

Mais bon c'est simplement visuel car le goût est le même.

Conservez ce sirop au réfrigérateur pendant facilement 1 mois.