



SIROP DE FLEURS BLEUES

Ingrédients

- . 10 fleurs de Clitoria
- . 1 L d'eau
- . 500 g de sucre de l'île de La Réunion (roux intense)

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole.
2. Remuer et laisser cuire environ 45 minutes à 103 °C.
3. Verser le sirop chaud dans un bocal stérilisé et le retourner pendant 5 minutes.
4. Laisser refroidir.

À déguster en boisson fraîche ou pour parfumer vos desserts.



Retrouvez cette recette en vidéo
en scannant le QR-Code.