

SIROP DE LETCHI

Ingédients pour 1L de sirop

- . 400 g de pulpe de letchi (dénoyautée)
- . 1,5 L d'eau
- . 700 g de sucre de l'île de La Réunion (roux intense)

Préparation

1. Verser l'eau, la pulpe et le sucre dans une grande casserole.
2. Mélanger pour bien dissoudre le sucre.
3. Cuire à feu moyen en remuant, jusqu'à 105 °C.
4. Verser le sirop chaud dans des bouteilles.
5. Stériliser les bouteilles.

À déguster avec de l'eau fraîche, en cocktail ou sur des desserts !



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

