

SIROP AUX FLEURS DE VIOLETTE

🕒 **Temps de préparation : 1 h**
Temps d'infusion : 12 à 24 h

★ **Niveau de difficulté : facile**



Ingrédients

Pour 3 bouteilles de 250 ml :

- 50 gr de fleurs de violette
- 500 gr d'eau
- 500 gr de sucre
- le jus d'un demi citron

Préparation

Étape 1 : Préparation des violettes

Retirer le calice de chaque fleur pour ne garder que les pétales. Cette étape est longue et pas obligatoire, mais elle permet d'obtenir un sirop d'une couleur plus vibrante et au goût plus floral.

Étape 2 : Infusion des pétales

Mettre tous les pétales dans un bocal et verser dessus de l'eau frémissante. Fermer et laisser infuser 12 à 24h, en plaçant le bocal au réfrigérateur dès qu'il a suffisamment refroidi.

Étape 3 : Réalisation du sirop

Filtrer l'infusion de pétales dans une casserole. Ajouter le sucre, le jus du citron, et porter à ébullition, si possible avec un couvercle. Remuer de temps en temps.

Étape 4 : Embouteillage

Au bout de quelques minutes d'ébullition, procéder à l'embouteillage du sirop dans les bouteilles. Nous vous conseillons de faire plusieurs petits bouteilles si vous voulez conserver votre sirop.

Étape 5 : Traitement thermique (optionnel)

Pour une conservation sur plusieurs mois, mettre vos bouteilles fermées dans une casserole remplie d'eau chaude (pour éviter le choc thermique). N'hésitez pas à intercaler les bouteilles avec d'autres bocaux ou des torchons pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent. Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes après la première ébullition. Sortir les bouteilles et les laisser refroidir à l'envers. Les étiqueter puis les stocker.

Ce sirop d'une couleur éclatante apportera une rafraîchissante touche florale à vos créations culinaires.

Vous pourrez par exemple en ajouter une cuillère à café dans votre cocktail préféré, le dresser en guise de coulis sur une panna cotta ou encore l'utiliser pour sucrer une salade de fruits.