Le sirop de fleurs de Sureau

Ingrédients :

Pour 3 bouteilles de 750 ml

* 30 à 40 ombelles de sureau
* 2 kg de sucre
* 4 citrons bio
* 500 ml d’eau

Réalisation :

* Tapisser le fond d’une grande casserole (ou cocotte) avec des ombelles que vous aurez secouées au préalable pour enlever les éventuelles petites bêtes.
* Couvrez de 500G de sucre et alterner les couches fleurs-sucre.
* Couvrez le tout avec les citrons coupés en rondelles.
* Faîtes bouillir un demi litre d’eau et versez-la sur le contenu de la casserole.
* Ne remuez pas et couvrez la casserole d’un linge propre, en la laissant à température ambiante.
* Chaque jour, remuer le contenu avec une cuillère en bois durant une semaine.
* Le dernier jour, filtrer le contenu en pressant bien les citrons pour en extraire le jus.
* Portez à ébullition le jus obtenu durant quelques minutes et mettre en bouteille.