

Sirop à la menthe

Pour env. 7 dl

Porter à ébullition dans une casserole 6 dl d'eau, 350 g de sucre et 3 brins de menthe (p. ex. menthe bergamote), baisser le feu, cuire env. 15 min à petit feu, jusqu'à ce que le sirop se colore en jaune or. Laisser refroidir dans la casserole, couvrir et laisser reposer env. 12 heures, retirer la menthe, porter à ébullition, filtrer le sirop au tamis dans une bouteille propre préchauffée, fermer sans attendre, laisser refroidir. **Conservation:** au frais et à l'abri de la lumière, env. 3 mois. Une fois la bouteille ouverte, la garder au réfrigérateur et consommer rapidement le sirop.



Cubes de glace à la menthe

Remplir un moule à cubes de glace de sirop de menthe délayé dans de l'eau, ajouter 1 petite feuille de menthe dans chaque compartiment, mettre à geler. **Emploi:** pour aromatiser et rafraîchir des boissons (telles que thé glacé ou thé aux herbes).