

Sirop (recette de base)

Préparation et cuisson: env. 50 min. Pour env. 1,2 litre



Sirop de fraise

Dans une grande casserole, porter à ébullition, en remuant, 5 dl d'eau et 1 kg de sucre, cuire jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter 1 kg de fraises, en morceaux, et le jus d'un citron, porter à ébullition, cuire à gros bouillons env. 3 min. Laisser reposer env. 10 min sur la plaque éteinte. Filtrer à travers un sac à gelée ou un tamis muni d'une étamine, laisser égoutter; ne pas presser, sinon le sirop devient trouble.



Reverser le liquide filtré en casserole, le porter une nouvelle fois à ébullition en remuant. Enlever soigneusement l'écume avec une cuillère.



Verser le sirop bouillant dans des bouteilles propres préchauffées; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Laisser refroidir sur une surface isolante.

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 6 mois. Une fois la bouteille ouverte, la conserver au réfrigérateur, consommer rapidement le sirop.



Suggestion

Réduire en purée les fraises égouttées, les congeler en 4 portions. **Conservation:** env. 3 mois. Utiliser pour:

Crème à la fraise

Bien mélanger, dans une terrine, 150 g de séré à la crème avec 400 g de blanc battu, incorporer 1 portion de purée de fraise (env. 100 g), dégelée.

Betty Bossi

Margarita à la fraise

Préparation: env. 10 min

Pour env. 5 dl

Bien mélanger, dans un gobelet mixeur ou dans une cruche, 2 dl de **tequila**, 1 dl de **liqueur d'orange** (p. ex. cointreau), 4 cs de **sirop de fraise** (p. 1), non dilué, le jus de 2 à 4 **limettes** (env. 1½ dl), et 15 **cubes de glace**, pilés. Verser un peu de **sirop de fraise** dans une assiette et de **sucre** dans une autre. Passer le bord des verres dans le sirop, puis dans le sucre. Verser la margarita à travers une passoire dans les verres préparés, servir sans attendre.

Par dl: lipides 0 g, protéines 0 g, hydrates de carbone 22 g, 827 kJ (198 kcal)



Recette Betty Bossi

De bonne conservation / 2007

© Betty Bossi Editions SA

www.bettybossi.ch

**Betty
Bossi**