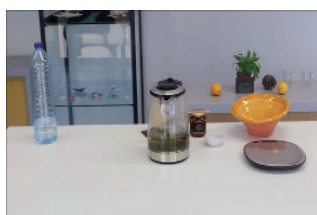


Inspiration cuisine

Sirop de thym maison

INGREDIENTS

- 50 g de feuilles et de fleurs de thym (idéalement frais)
- 250 g de miel
- 50 cl d'eau
- le jus d'un 1/2 citron



ETAPE 1 :

Effeuillez le thym et placez-le dans le fond de la bouilloire ou d'une casserole avec 50 cl d'eau. Porter à ébullition puis laisser infuser 15 minutes.



ETAPE 2 :

Filtrer le mélange puis jeter les résidus dans un composteur si vous en disposez.



ETAPE 3 :

Ajouter et diluer le miel et le jus de citron dans l'infusion en mélangeant à l'aide d'une cuillère jusqu'à obtention d'un mélange sirupeux.



ETAPE 4 :

Remettre le mélange homogène à chauffer jusqu'à ébullition, puis laisser reposer quelques minutes.

Conseils et suggestions :

Ce sirop peut être conservé pendant 3 à 4 semaines dans le réfrigérateur dans une bouteille, préalablement stérilisée.

Selon votre envie, le sirop peut être consommé chaud, froid ou bien encore dilué avec de l'eau.

Votre boisson est prête à être partagée !

BONNE DEGUSTATION !