

# Recette : Sirop de menthe fraîche

Préparation et cuisson : 20 minutes + 1heure 20



## Ingrédients :

2 bols de feuilles de menthe

1l d'eau bouillante

1kg de sucre

Laver les feuilles de menthe et bien les égoutter. Les mettre dans un récipient et verser dessus l'eau bouillante. Laissez infuser à couvert pendant une journée.



Ensuite verser le jus, y ajouter le sucre et faire cuire 1 heure à petit feu.



Mettre en bouteille, de préférence en verre, quand le sirop est refroidi.



Il se conserve au réfrigérateur environ un mois.