

## Sirop de fleurs de sureau

8 ombelles de fleurs de sureau  
1 l d'eau bouillante  
1 kg de sucre  
20 g d'acide citrique

Mettez les ombelles de sureau dans une terrine, ajoutez l'eau bouillante, le sucre et l'acide citrique et remuez bien. Laissez reposer 24 à 48 h à température ambiante en remuant de temps en temps pour que le sucre et l'acide citrique se dissolvent complètement.

Passez le sirop à travers un filtre (linge propre) ou une étamine. Mettez le jus dans une casserole, portez à ébullition et remplissez immédiatement à ras bord de petites bouteilles soigneusement lavées et chauffées. Fermez les bouteilles et conservez-les dans un endroit frais.

Conseil: les bouteilles entamées doivent être conservées au frigo.

