



Samedi 13 décembre

À travers le labyrinthe des épices : Le sirop aux épices de Muriel

Dans notre labyrinthe des épices, une nouvelle promenade nous conduit à une recette originale : un sirop !

Tu pourras le déguster dilué dans l'eau, comme n'importe quel sirop... Ou bien, tu peux en verser un petit filet sur une tarte aux pommes ou une boule de glace vanille, par exemple : cela fera une délicieuse décoration !

Ingrédients :

- 1 litre d'eau
- 1 kg de sucre brun
- 1 cuillère à café bombée de cardamome en poudre
- 1 cuillère à café bombée de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café bombée de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café bombée de noix de muscade en poudre
- 4 feuilles de laurier
- 6 bâtons de cannelle
- 10 clous de girofle écrasés
- 1 petite poignée d'anis étoilé
- 1 petite poignée de cumin
- 1 petite poignée de baies de genièvre écrasées
- 2 gr d'acide ascorbique (pour la conservation)



Comment faire ?

- Mélange l'eau et le sucre dans une grande casserole ; ajoute tous les épices
- Cuis environ 30 minutes pour obtenir un sirop perlé, en remuant de temps en temps¹
- Laisse tiédir le sirop, puis ajoute l'acide ascorbique
- Laisse reposer 48 heures
- Filtre ton sirop et verse-le dans une jolie bouteille ...
- Tu peux coller ou accrocher une jolie étiquette sur ta bouteille de sirop !

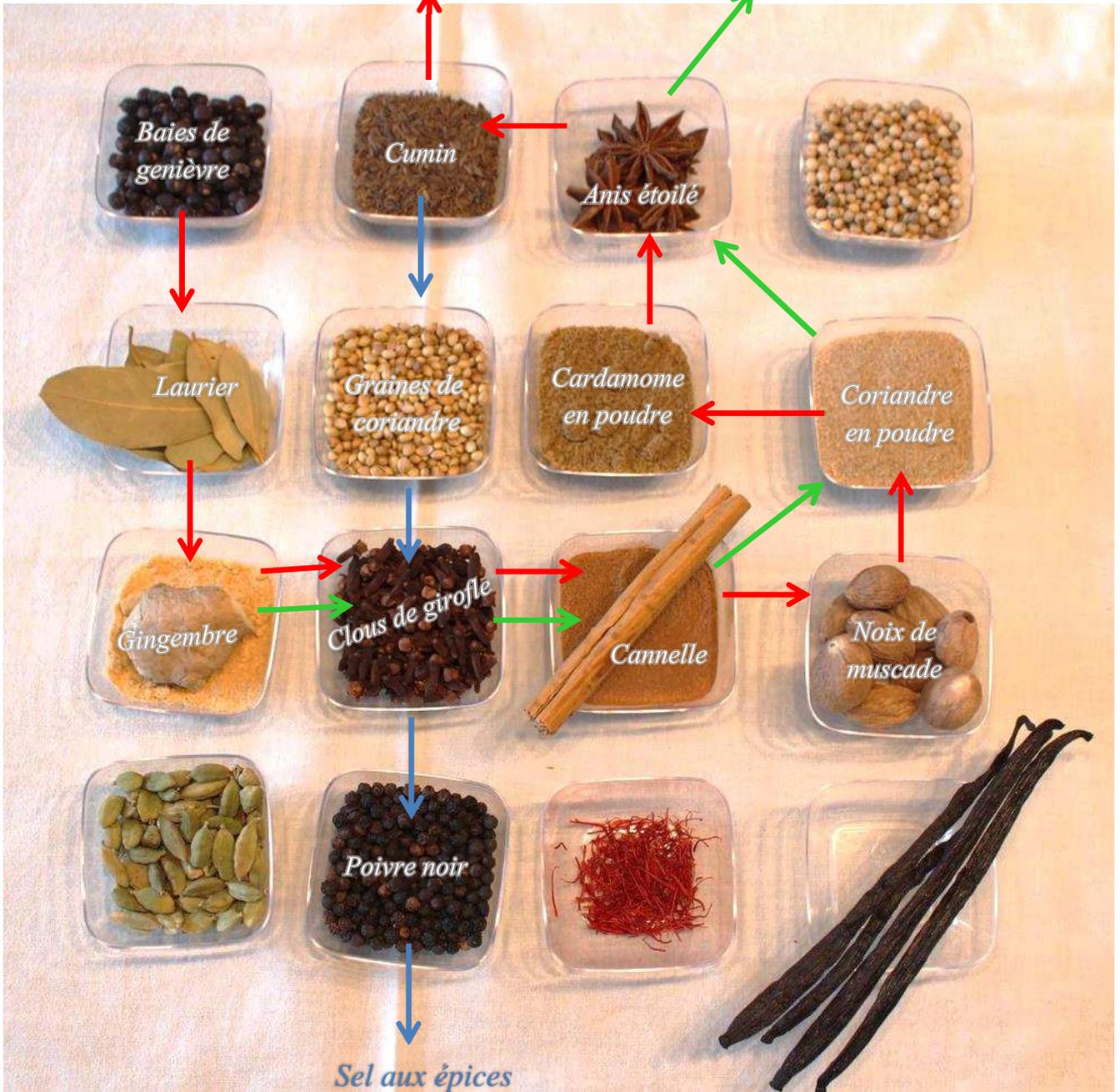


*A la page suivante,
tu retrouves la photo du labyrinthe des épices,
avec les recettes
que nous avons déjà découvertes...*

¹ Attention à ne pas faire trop cuire ton sirop : il risque de caraméliser (puis de brûler !) et de devenir tout dur !

Sirop aux épices

Biscômes



Sel aux épices