

SIROP DE MELON

POUR 1 L DE SIROP

PRÉLEVER LA CHAIR DE 2 MELONS (ENVIRON 1 KG) LA TAILLER EN PETITS MORCEAUX, AJOUTER 1 KG DE SUCRE CRISTAL, MÉLANGER ET METTRE AU FRAIS POUR 24 H.

LE LENDEMAIN, PORTER LE MÉLANGE À ÉBULLITION. PASSER AU CHINOIS OU AU MOULIN À LÉGUMES, ON DOIT RÉCUPÉRER À PEU PRÈS 1 LITRE DE JUS. FAIRE CUIRE PENDANT 10 MINUTES ET VERSER DANS UNE BOUTEILLE ÉBOUILLANTÉE AU PRÉALABLE.

SE GARDE 15 JOURS AU FRAIS.