

Sirop d'Aspérule odorante

Ingrédients

Aspérule odorante, 4 grosses poignées
Eau, 2 litres
Sucre, 1.6 kg

Remarque concernant la recette

Vous pouvez mettre un peu de sucre vanillé.

Remarque concernant les ingrédients

L'aspérule odorante doit être séchée pour dégager son parfum. Fraîche, elle ne sent rien. C'est la présence de coumarine (comme dans la cannelle, le mélilot...) qui lui donne son goût.

Ustensiles

Casserole, bouteilles en verre à fermeture hermétique (type bouteilles de limonade).

Instructions

Faire bouillir les 2 litres d'eau.
Jeter les tiges d'Aspérule odorante (plante entière) dans l'eau.
Laisser infuser environ 2 heures.
Au bout de 2 heures retirer l'Aspérule (si nécessaire filtrer l'infusion).
Mettre le liquide dans une casserole avec le sucre.
Faire bouillir pendant environ 5 minutes.
Mettre en bouteilles.
Attendre le complet refroidissement avant de refermer.

L'Aspérule odorante avec de la vanille a un goût rappelant celui de la noix de coco. C'est absolument délicieux.

Idées d'utilisation

Le sirop d'aspérule peut s'utiliser pour parfumer des yaourts, des glaces, des flans...