

Sirop au queues de fraises et betteraves Ou Sirop de gingembre- citronnelle – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation: 10 minutes

Cuisson : 10- 15 minutes

Rendement : 1 ½- 2 tasses

Sirop Fraises et betteraves :

500 ml (2 tasses) d'eau

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

250 ml (1 tasse) de queues de fraises

250 ml (1 tasse) de pelure de betteraves

3 cm (1 po) de gingembre frais pelé, tranché

Sirop Gingembre- citronnelle :

500 ml (2 tasses) d'eau

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

5 cm (1 ½ po) de gingembre frais pelé, tranché

2 bâtons de citronnelle, partie blanche seulement, écrasé

Mettre tous les ingrédients du sirop dans une marmite. Porter à ébullition. Laisser réduire de moitié ou jusqu'à léger épaississement.

Filtrer le tout afin de retirer les queues de fraises- betteraves ou les bâtons de citronnelle- gingembre. Refroidir.

Servir un perrier sur glace et ajouter un filet de sirop et des zeste d'agrumes.

Conserver au frigo 1 mois.