



Sauces sucrées, sirops et coulis

Sirop de basilic



1h13

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

3 min

CUISSON

1h

REPOS

81

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le sirop de basilic

50 cl **Eau**

80 g **Sucre semoule**

1 botte(s) **Basilic**

Étape 1

Préparation du sirop de basilic

- 1** Effeuille le basilic. Réserver les queues et les feuilles pour le sirop.
- 2** Ajouter dans un saladier les queues et les feuilles de basilic, le sucre et l'eau.
- 3** Faire chauffer pendant 3 minutes à puissance maximale au micro-onde.
- 4** Passer le sirop au chinois au-dessus d'un saladier propre. Réserver au réfrigérateur.