



*Sauces sucrées, sirops et coulis*  
**Sirop de menthe**



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>199</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le sirop  
de menthe**

20 cl **Eau**  
200 g **Sucre semoule**  
4 branche(s) **Menthe  
fraîche**

**Étape 1**

Préparation du sirop de menthe

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 Quand le sirop bout, couper le feu et ajouter la menthe. Bien l'immerger dans l'eau.
- 3 Réserver pour laisser refroidir le sirop.
- 4 Pour gagner du temps, filmer la casserole avec le sirop à refroidir. Cela permet de concentrer les saveurs de la menthe.