

Sirop au thym et gingembre

plaisir à savourer de temps à autre

Ingrédients pour 50cl

- 1/2L d'eau
- 500g de sucre non raffiné
- 250g de gingembre frais
- 1 cuillère à café de thym séché ou 5 -6 brins frais
- Option 10 feuilles de menthe

Préparation 10 minutes / Cuisson 1 heure

- Éplucher et laver le gingembre et couper le en dés
- Laver les feuilles de menthe
- Mettre l'eau et le sucre dans une casserole
- Mettre sur feu doux, le sucre doit totalement se dissoudre
- Ajouter le gingembre, le thym et les feuilles de menthe
- Laisser cuire à feu doux pendant 1 heure
- Filtrer la boisson avec un chinois
- Verser le sirop dans une bouteille stérilisée
- Lorsque que le sirop est froid le placer au réfrigérateur
- Ne jeter pas le gingembre et le thym cuits, utiliser les pour parfumer votre dîner. (poulets, poissons, desserts..)

Accompagnement

- Ce sirop peu être utilisé en boisson, pour parfumer vos marinades de poisson ou de viande, ou vos cocktails

Diétôdélices