


SIROP DE LAVANDE ÉPICÉ

Préparation	40min
Cuisson	40min
Total	1h20
Difficulté	



Ingrédients :

3 citrons verts	1 cuillère à café de poivre noir FUCHS
3 citrons	7 cuillères à café de fleurs de lavande FUCHS
2 oranges	Glaçons
250 g de sucre de canne	300 ml d'eau
1 piment entier FUCHS	1 l d'eau minérale gazeuse

Préparation :

1. Laver soigneusement un citron vert et le zester. Couper les autres agrumes en deux. Prélever une rondelle de chaque fruit avant de tous les presser (env. 400 ml de jus).
2. Porter à ébullition 300 ml d'eau avec le zeste de citron vert, le sucre de canne, le poivre noir, le piment et les fleurs de lavande. Ajouter le jus de citron et porter une nouvelle fois à ébullition. Réserver la casserole et laisser refroidir le sirop, puis le filtrer au chinois.
3. Verser des glaçons dans une grande carafe, ajouter les rondelles de citron vert, puis 250 ml de sirop de lavande. Compléter avec 1 l d'eau minérale ou de vin effervescent. Décorer avec des fleurs de lavande.

Astuce : le sirop se conserve env. 1-2 semaines au frais.

