

# Sirop d'épices

Pour environ 3 litres d'eau et 3 kg de sucre brun

Quantité	Ingrédients
15	bâtonnets de cannelle
12	feuilles de laurier
30	clous de girofle
3 c. à café bombées	coriandre
3 c. à café bombées	cardamome
3 c. à café bombées	gingembre
3 c. à café bombées	muscade
3 petites poignées	anis étoilé
3 petites poignées	baie de genièvre
3 petites poignées	cumin
3 petites poignées	anis vert
6 grammes	Benzoate de sodium
1 c. à soupe rase	acide citrique (éventuellement)

Ustensiles
1 grosse casserole
1 couvercle
1 plaque chauffante
1 pellette en bois
1 pot doseur
1 passoire ou étamine
1 cuillère à café



1. **Verser** 3 litres d'eau, 3 Kg de sucre brun dans une grande casserole.
2. **Ajouter** les épices et les cuire à feu moyen (la cannelle en petits morceaux, les feuilles de laurier, les clous de girofle, l'anis étoilé, les baies de genièvre écrasée) environ 45 minutes en brassant régulièrement.
3. **Laisser** tiédir.
4. **Ajouter** le benzoate de sodium et l'acide citrique éventuellement pour le piquant (remplace le citron).
5. **Laisser** reposer 48 heures.
6. **Retirer** les morceaux avec une passoire.
7. **Filter** le sirop avec une étamine (un tissu) ou une passoire fine.
8. **Mettre** ou **verser** dans une bouteille en verre.

## Usage :

En grog, à boire dilué dans de l'eau froide, du thé chaud ou de la tisane ; pour faire le vin chaud ; les poires au vin ; la pâtisserie ; excellent aussi en coulis pour agrémenter la glace vanille.

On peut le consommer pur avec de la glycérine en cas de rhume ou de toux :  
s. avec 2 ou 3 gouttes de jus de citron.