

Sirop de fleurs de Sureau

Certains parfums ont la capacité d'éveiller toute une foule de souvenirs. Ces petites fleurs blanches ont pour moi la senteur de l'enfance, des courses folles dans les prés au milieu des fleurs des champs. Et d'un grand verre de sirop bien désaltérant pour se remettre de toutes ces émotions !

Le sirop de fleurs de sureau est un grand classique du printemps. J'adore son goût suave et fruité, inimitable. C'est le moment d'en faire des réserves pour tout l'été. Il va faire chaud, alors ne lésinons pas sur les quantités !

A l'occasion d'une jolie petite promenade en campagne, cueillez des ombelles de sureau. Choisissez-les bien ouvertes mais encore blanches. Vérifiez déjà de ne pas cueillir celles qui sont infestées de pucerons, ça facilitera la suite des opérations. De retour chez vous, secouez les ombelles afin d'en déloger tous les petits insectes. Nous ne sommes de loin pas les seuls à apprécier ces fleurs ! Il faut ensuite prélever les fleurs du bout des doigts. A chacun sa technique pour garder le moins possible de petites tiges vertes qui ne donnent pas très bon goût. C'est l'étape la plus fastidieuse, mais courage, ça en vaut largement la peine !

Pour 4 litres de sirop environ, il faut :

12 à 15 ombelles de sureau, suivant leur grandeur
2 litres d'eau
le jus de 2 citrons
2 kilos de sucre (de canne pour moi, comme d'habitude !)
40 grammes d'acide citrique (se trouve facilement en pharmacie)

Réunir les fleurs de sureau dans un grand récipient et verser l'eau bouillante par dessus. Ajouter le jus de deux citrons et couvrir. Laisser macérer cette préparation pour 2 à 4 jours à température ambiante, en remuant de temps en temps. Bien filtrer et rajouter le sucre. Chauffer en remuant pour bien dissoudre le sucre. Lorsque le liquide arrive à ébullition, éteindre le feu et ajouter l'acide citrique. Bien mélanger puis verser le sirop dans des bouteilles préalablement lavées (voire stérilisées) et chauffées. Fermer immédiatement et laisser refroidir. Conserver le sirop à la cave et une fois la bouteille ouverte, au réfrigérateur.

Vous voilà avec des réserves de sirop qui ne dureront pas aussi longtemps que vous le pensez. Vous pouvez l'utiliser pour aromatiser des desserts, mais c'est également délicieux avec de la bière blanche, de l'eau gazeuse ou du champagne. Le comble ? Avec de la clairette de Die ! Oui, oui, je sais... j'exagère. Mais c'est tellement bon !