SIROP DE PETALES DE ROSE

Ingrédients :

- 200 g. de pétales de rose
- 1 citron
- 150 g. de sucre

Recette :

Faire cuire les pétales de rose avec 1,5 dl d'eau, le jus de citron, un peu de zeste et les 150 g. de sucre.

Mettez le sirop en pots alors qu'il est encore chaud et fermez hermétiquement.

Une fois froid, le sirop doit être conservé au réfrigérateur.