

Sucre violet



DONNE : 2 TASSES TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN TEMPS DE CUISSON : 1 À 2 H

Ingrédients

2 tasses de sucre
2 cuillères à soupe
de fécule de maïs
(facultatif)
1 tasse de pétales
de violette frais



Directions

1. Rincez les fleurs de lilas et les violettes. Séchez le
2. Arrachez les pétales des violettes et jetez les parties vertes de la fleur.
3. Batte le sucre et les pétales dans un robot culinaire ou un moulin à café propre jusqu'à ce que les pétales soient décomposés.
4. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et étaler uniformément le sucre sur le moule. Couvrir d'une étamine et laisser sécher 1 à 2 jours. Ce processus peut être accéléré dans un déshumidificateur ou placé dans un four au réglage le plus bas, en remuant et en vérifiant périodiquement pour s'assurer qu'il sèche uniformément.
5. Une fois sec, tamisez et séparez les grosses mottes et conservez-les dans un récipient hermétique à température ambiante.
6. *facultatif* Batte le sucre avec la fécule de maïs pour faire du sucre glace aromatisé.



Sirop de lilas

DONNE : 2 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TOTAL : 9 HEURES

Ingrédients

2 tasses de fleurs
de lilas fraîches
(tiges et parties
vertes enlevées)
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre
granulé



Directions

1. Dans une petite casserole, mélanger l'eau et le sucre à feu moyen.
2. Porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Ajouter les fleurs de lilas, remuer délicatement et couvrir. Réduire le feu à frémissement pendant 5 minutes.
4. Retirer du feu et laisser infuser pendant 3 à 8 heures à couvert pour infuser complètement la saveur.
5. Filtrer les fleurs et transférer le sirop dans un bocal en verre propre. Conservez-le au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.
6. Peut être utilisé dans des cocktails, des gâteaux et pour aromatiser d'autres desserts. Le sirop de violette peut être fabriqué selon les mêmes méthodes.

