

## *Sirope de Mimosa*

50 g de fleurs de mimosa  
(fleurs sauvages non traitées et surtout pas de chez votre fleuriste ...)

250 ml d'eau de source

250 g de sucre de canne bio

le jus d'un demi citron bio + quelques zestes

- - - - -

Lavez bien les grappes de fleurs sous un filet d'eau froide.  
Otez au ciseau les fleurs, il ne doit rester aucunes tiges vertes.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le jus de citron et les zestes.  
Coupez le feu et plongez-y les fleurs. Remuez délicatement.  
Couvrir et laissez macérer une nuit.

Filtrez le mélange en pressant les fleurs.

Ajoutez le sucre et faire fondre sur feu doux.

Laissez cuire 15 mn.

Filtrez la préparation. Mettre en bouteille.

Laissez refroidir puis conservez au frais.

Se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur.