



## **Sirop d'orange ~ Xarop de taronja**

Pour 1 litre de sirop environ :

500 gr d'oranges non traitées

750 gr de sucre cristallisé

250 ml d'eau

**Préparation :**

Prélevez les zestes des oranges.

Faites chauffer l'eau et le sucre et portez doucement à ébullition. Jetez les zestes de fruits dans le sirop en ébullition et laissez mijoter 5 minutes.

Pendant ce temps, pressez les oranges. Versez le jus dans un saladier. Versez le sirop et les écorces sur le jus.

Laissez macérer pendant 24 heures. Filtrez et mettez en bouteilles.