

SIROP de THYM

Ingrédients :

- un bol bien tassé de thym frais de nos garrigues (si possible en fleurs)
- 1 l d'eau
- 500 g de sucre environ (ou 1/2 l de sucre de canne liquide)
(dosage en fonction du goût sirupeux souhaité)
- 500 ml d'alcool à 40°

Réalisation :

- Mettre le thym dans un saladier (en grès ou en verre)
- Verser dessus l'eau bouillante
- Laisser infuser à couvert pendant 24 h
- Filtrer le jus et ajouter le sucre
- Faire cuire une heure à petit feu sauf si sucre de canne liquide
que l'on ajoute sans faire chauffer
- Ajouter l'alcool et remuer
- Mettre en bouteille quand le sirop est refroidi
- Laisser au repos 30 jours avant de déguster