

www.maisonpoiret.fr

Ou

www.siropier.fr

10 recettes de sirops maison faciles à réussir

Introduction

Bienvenue dans ce guide consacré aux sirops maison.

Les recettes qui suivent sont simples à réaliser et permettent de découvrir différentes techniques de fabrication à partir de fruits, de fleurs et de plantes aromatiques.

Avant de commencer, voici une règle simple :

Pour la plupart des recettes de ce guide, utilise :

- 500 ml de préparation filtrée
- 800 g de sucre

Cette base permet d'obtenir un sirop gourmand et relativement stable.

---

1. Sirop de fraise

Ingrédients

- 500 g de fraises
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Laver et couper les fraises.
2. Les faire chauffer avec l'eau pendant 20 minutes.
3. Filtrer.
4. Ajouter le sucre.
5. Chauffer doucement jusqu'à dissolution complète.
6. Mettre en bouteille.

Astuce

Servir avec de l'eau pétillante ou dans une limonade maison.

---

2. Sirop de framboise

Ingrédients

- 500 g de framboises
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

Même procédé que le sirop de fraise.

Astuce

Excellent avec un trait de jus de citron.

---

3. Sirop de menthe fraîche

Ingrédients

- 100 g de menthe fraîche
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Porter l'eau à ébullition.
2. Ajouter la menthe.
3. Couvrir.
4. Laisser infuser 12 heures.
5. Filtrer.
6. Ajouter le sucre et chauffer.

Astuce

Utiliser plusieurs variétés de menthe pour plus de complexité.

---

4. Sirop de citron

Ingrédients

- Zestes de 4 citrons

- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Prélever les zestes.
2. Les faire infuser 12 heures.
3. Filtrer.
4. Ajouter le sucre.
5. Chauffer jusqu'à dissolution complète.

---

5. Sirop de gingembre

Ingrédients

- 100 g de gingembre frais
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Éplucher et trancher le gingembre.
2. Faire bouillir 20 minutes.
3. Filtrer.
4. Ajouter le sucre.
5. Chauffer doucement.

---

6. Sirop de fleurs de sureau

Ingrédients

- 20 ombelles de fleurs de sureau
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Faire macérer les fleurs 24 heures.
2. Filtrer.

3. Ajouter le sucre.
4. Chauffer doucement.

---

7. Sirop de lavande

Ingrédients

- 20 g de fleurs de lavande
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Faire infuser 15 minutes.
2. Filtrer.
3. Ajouter le sucre.
4. Chauffer jusqu'à dissolution.

---

8. Sirop d'orange

Ingrédients

- Zestes de 3 oranges
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

Même méthode que le sirop de citron.

---

9. Sirop de basilic

Ingrédients

- 50 g de basilic frais
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Faire infuser 12 heures à froid.
2. Filtrer.
3. Ajouter le sucre.
4. Chauffer doucement.

---

10. Sirop pomme-cannelle

Ingrédients

- 500 g de pommes
- 2 bâtons de cannelle
- 500 ml d'eau
- 800 g de sucre

Préparation

1. Cuire les pommes avec la cannelle 30 minutes.
2. Filtrer.
3. Ajouter le sucre.
4. Chauffer jusqu'à dissolution complète.

Les 5 erreurs les plus fréquentes

1. Faire bouillir trop fort

Une cuisson excessive dégrade certains arômes.

2. Utiliser des fruits trop mûrs

Ils donnent parfois des goûts fermentés.

3. Négliger la filtration

Un bon filtrage améliore la limpidité.

4. Mal nettoyer les bouteilles

Toujours utiliser des bouteilles propres et stérilisées.

5. Oublier l'équilibre sucre / eau

Le sucre participe aussi à la conservation.

Pour aller plus loin

Vous avez apprécié ces recettes ?

Découvrez prochainement le guide complet consacré aux techniques avancées de fabrication des sirops artisanaux :

- maîtrise des infusions et macérations ;
- stabilité et conservation ;
- correction des défauts ;
- recettes avancées ;
- astuces d'artisan.

www.maisonpoiret.fr
www.siropier.fr

Rubrique boutique Ebook