

**Sirop de Citron ou d'Orange**



**Pour 2 litres de sirop :** *Préparation : 30 mn  -  Cuisson : 10 mn*

**- 1 kg de citrons ou d'oranges non traités
- 1,5 kg de sucre cristallisé
- ½ litre d'eau**

* Prélever les zestes des citrons ou des oranges.
* Faire chauffer l'eau et le sucre et porter doucement à ébullition.
* Jeter les zestes de fruits dans le sirop en ébullition et laisser mijoter 5 mn.
* Pendant ce temps, presser les citrons ou les oranges.
* Verser le jus dans un saladier.
* Verser le sirop et les écorces sur le jus.
* Laisser macérer 24 heures.
* Filtrer et mettre en bouteilles.