**Sirop de framboise**



**En vert la version à la casserole**

**- 300 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)
**- 200 g de sucre**
**- 125 g d'eau**

Nettoyer les framboises si elles sont fraîches, les miennes étaient surgelées, je les ai laissé décongeler à moitié.
Les mettre dans le bol du Thermomix avec la moitié du sucre.
Mixer **5 secondes/vitesse 5**. Laisser macérer pendant 3 heures.

**Les déposer dans un saladier avec la moitié du sucre, couvrir et laisser macérer pendant une nuit à température ambiante.**

Ajouter l'eau et le reste du sucre.
Programmer **20 min/100°/vit 2**.

**Le lendemain, mixer la préparation et filtrer.**
**Verser le jus dans une casserole avec l'eau et le reste du sucre.**
**Laisser cuire 10 minutes à ébullition en remuant régulièrement et en écumant**.

Dans les deux cas, filtrer au chinois et verser le sirop dans une bouteille propre et bien sèche.
Conserver au réfrigérateur.
Déguster allongé d'eau fraîche.