**Sirop de framboise**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/05/sirop-de-framboise-p1040579.psd-r-copy.jpg)

**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.