

Sirop de safran

pour 20 personnes

3 g de safran -dose de 1001 Cocktails-

50 cl de vin blanc

50 cl de sirop de sucre de canne

Préparation

Etape 1

Réalisez la recette "Sirop de safran" directement en bouteilles.

Etape 2

Laisser macérer les filaments écrasés pendant deux jours dans le vin.

Au troisième jour, filtrer et ajouter le sucre de canne. Faire fondre dans un bain-marie couvert. Mettre en bouteilles ébouillantées et boucher.

Etape 3

Servir dans un verre a liqueur.

peu aussi servir pour faire un Kir au vin blanc.

Note

Ce sirop est supposé avoir beaucoup de vertus médicinales : antidépresseur, aphrodisiaque, antiseptique, antispasmodique, soigne le foie, stimule la digestion et calme les douleurs des poussées dentaires des enfants.

suggestions:

1 - avec 1g de filaments 70cl de vin blanc et 30 de sirop de sucre, vous aurez un sirop moins sucré et moins cher.

2 - utiliser 20 filaments de safran, 5cl de sirop de sucre et une bouteille de vin blanc type vin d'alsace et ça fait un apéritif NiCr (nickel-chrome), à préparer la veille. Un kir au safran. Vous pouvez faire un kir classique et y ajouter du safran.