

## Sirop de citron au rapadura

Source : Livre "Recettes bio pour mes enfants".

Ne vous inquiétez pas, la couleur ambrée de ce sirop est tout à fait normale, vu qu'il est fabriqué à partir de sucre de canne complet : le rapadura. Il est très rafraîchissant dans un verre d'eau glacée ou bien, pour changer un peu, avec de l'eau gazeuse bien fraîche...!

J'ai goûté, c'est étonnant et excellent !



### Pour environ 235 ml de sirop, il faut :

4 citrons bio  
200 g de sucre rapadura (à trouver principalement en magasin bio)

Laver les citrons et en extraire le jus avec le matériel à disposition (j'ai utilisé la centrifugeuse).

Réserver le zeste d'un seul citron. Les autres zestes seront à garder et serviront à faire des yaourts au citron ou à parfumer d'autres desserts...(crème brûlée, crème dessert, gâteau au yaourt, cheesecake...)

Dans une petite casserole, mettre le jus des 4 citrons, le rapadura et le zeste.

Faire bouillir pendant 10 min.

Filtrer le sirop obtenu dans un petit récipient en utilisant une petite étamine (ou un filtre à café).

**Bon à savoir :** Ce sirop se conserve plusieurs semaines dans une bouteille en verre bouchée, au réfrigérateur.