Alice Bardet

Sauces sucrées, sirops et coulis

Sirop de zestes d'orange confits

20 min	10 min	10 min	0	51
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sirop à l'orange

1 **Orange(s)**
50 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Ingrédients pour le sirop à l'orange

1. Prélever les zestes de l'orange à l'aide d'un zesteur en veillant à ne pas trop appuyer pour ne pas prendre le blanc. Il est possible d'utiliser un économe à la place. Réserver dans un bol.
2. Verser le sucre dans une casserole avec l'eau puis mélanger. Incorporer alors les zestes.
3. Faire revenir sur feu moyen en veillant à ce que cela ne brûle pas.