



Sauces sucrées, sirops et coulis

Sirop de zestes d'orange confits



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

51

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.