SIROP DE GRENADINE

Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** Panier centrifugeuse

---

Ingrédients : 1

- 3 grenades - Â½ citron - Sucre

---

1. Épluchez et égrenez les grenades en prenant soin de ne pas laisser les petites peaux qui sont amères. Passez les grains à la centrifugeuse.

2. Mélangez un volume de jus de grenade avec le même volume de sucre dans une petite casserole à fond épais. Portez à ébullition tout en fouettant le mélange jusqu'à dissolution du sucre.

3. Laissez réduire environ 10 min en remuant de temps en temps.

4. Laissez refroidir un peu puis ajoutez 1 c.c. de jus de citron, versez ensuite le sirop dans une bouteille en verre fermée hermétiquement. Se conserve 1 mois au réfrigérateur.

Astuce du chef :

Choisissez des grenades bien mûres et bien lourdes.