

Sirop d'ARGOUSIER

Comme il n'y a pas de cuisson pour cette recette, la vitamine C contenue dans l'argousier est conservée. Une vraie bombe d'énergie !

1 kg de jus d'argousier

1,2 kg de sucre

Bien mélanger, remplir les pots à ras bord et les retourner pour que l'air ne puisse pas rentrer. Retourner les pots de temps en temps pour mélanger.

Si cette solution vous paraît trop sucrée, c'est possible de mettre seulement 1 kg de sucre, mais alors, il faut conserver le sirop au frigo.