

# DIY – Sucre de lilas

Bonjour à tous et toutes,

Que diriez-vous de nous retrouver ce matin autour d'une idée printanière faisable avec nos jardins. C'est la pleine saison du lilas, et savez vous que ses ses jolies fleurs sont comestibles ? Par exemple vous pouvez trouver des idées sur cette page de [Marie Claire Idées](#). Avec plusieurs lilas en en pleine floraison dans le jardin, j'étais vite tentée d'essayer une recette au lilas.. . et j'ai pour la plus simple : le **sucre de lilas**. On laisse infuser les fleurs dans du sucre on filtre et voici un sucre au parfum printanier, légèrement poivré, qui relève les yaourts, desserts, ou tout autre gourmandise crémeuse. Franchement c'est très amusant.

Ne sachant pas si vous connaissez, j'avais envie de vous partager l'idée. Peut être que cela vous amusera tout autant que moi ☺Belle journée

- SUCRE DE LILAS -



# Tutoriel : Sucre de Lilas

**Saison : Avril- Mai (selon les régions)**

## Matériel

Pour 1 pot:

- 1 grappe de lilas bien ouverte (1)
- Sucre (suffisamment pour recouvrir la fleur)
- 1 bocal

## Réalisation

- Détachez les petits fleurs de lilas une par une et disposez les dans un bocal
- Couvrez de sucre et mélangez pour bien enrober les fleurs
- Laissez sécher 3 jours dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Remuez tous les jours pour remélanger
- Filtrez le sucre pour supprimer les fleurs et remettez dans le bocal
- Laissez sécher le sucre dans son bocal (à l'air libre et bocal ouvert) jusqu'à ce qu'il perde son humidité

**Utilisation :** pour agrémenter un yaourt ou fromage blanc, un dessert, une pana cotta, un cheesecake, des chantilly

**Conservation :** Conservation 1 an

**Astuces :**

- (1) La couleur de fleur n'a pas d'importance. Par contre, sélectionnez votre fleur le plus possible à l'abri du passage des voitures. Au besoin, lavez là puis laissez sécher 24 avant préparation du sucre.\n
  - (2) Privilégiez le sucre semoule blanc ou roux, et évitez les sucre complets comme le rapadura. Ce dernier ramène trop de saveurs de base, et risque de neutraliser la saveur du lilas.
  - La « méthode » est aussi déclinable avec du sureau noir, donc la floraison suis le lilas.
-