

Mélasses de grenade maison



🍷 1 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 45m

Sirop concentré de jus de grenade frais, sucré et acidulé. Un condiment incontournable de la cuisine moyen-orientale.

Moyen-Orient / Levant

INGRÉDIENTS

☐ graines de grenade	1 l	☐ jus de citron	2 cuil. soupe
☐ sucre	100 g		

PRÉPARATION

La mélasses s'épaissira davantage après refroidissement. Se conserve au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

1. Extraire les *graines de grenade* et les placer dans un *blender*. Mixer légèrement pour libérer le jus.
2. Passer le mélange au tamis fin pour récupérer le jus de grenade pur.
3. Verser le jus dans une *casserole à fond épais*. Ajouter le *sucre* et le *jus de citron*.
4. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter *35-45 minutes* jusqu'à obtenir une texture qui nappe le dos d'une cuillère.
5. Laisser tiédir avant de transvaser dans un contenant hermétique. Laisser refroidir complètement avant de réfrigérer.