

## Sirop tonique maison et local



Recette et photo de Claudia Doyon - Mixologue | [@claudiadoyon\\_mtl](https://www.instagram.com/claudiadoyon_mtl)

### Ingrédients

¾ L (750 ml) eau

2 c. à soupe (30 ml) miel certifié québécois

¼ c. à soupe (4 ml) écorce de quinquina ([Alchimiste en herbe](#))

1 c. à soupe (15 ml) sirop de bouleau ([Gourmet sauvage](#))

1/2 c. à soupe (7,5 ml) sumac vinaigrier (frais en saison ou moulu)

¼ de c. à soupe (4 ml) poivre des dunes (déshydraté et moulu)

10 feuilles de thé des bois (frais en saison ou déshydraté)

### Préparation

1. Mettre l'eau et tous les ingrédients dans le chaudron et porter à ébullition. Laisser bouillir 5 minutes.
2. Diminuer le feu à médium et laisser réduire une vingtaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse.
3. Filtrer le tout à l'aide d'un tamis ou d'un coton à fromage.
4. Laisser refroidir quelques heures.

# CARIBOU

5. Pour un résultat optimal, servir une à deux onces (au goût) de sirop avec de l'eau pétillante et votre gin québécois préféré (Claudia suggère l'eau Montpellier et le gin Furlong de La Chaufferie à Granby).
6. Garnir de quelques feuilles de thé des bois.
7. Conserver le sirop au frais environ 10 jours. Il peut aussi être congelé sans problème.

*Santé!*

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2020/04/sirop-tonic-maison-et-local/>