

## **Sirop de safran**

*Ingrédients: 3 grammes de safran, 50 cl de vin blanc, 50cl de sirop de sucre de canne.*

- Réalisez la recette "Sirop de safran" directement en bouteille.
- Laissez macérer les filaments écrasés pendant deux jours dans le vin. Au troisième jour, filtrez et ajoutez le sucre de canne. Faire fondre dans un bain-marie couvert. Mettre en bouteilles ébouillantées et boucher.
- Ce sirop a beaucoup de vertus médicinales : c'est un antidépresseur, aphrodisiaque, antiseptique, antispasmodique, soigne le foie, stimule la digestion et calme les douleurs des poussées dentaires des enfants.