



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sirop de rhum blanc

**5h05**

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

5h

REPOS

102

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour le sirop
de rhum blanc**33 cl **Eau**20 cl **Rhum**90 g **Sucre semoule****Étape 1**

Préparation du sirop de rhum blanc

- 1 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, et porter à ébullition.
- 2 Bien mélanger au fouet pour dissoudre le sucre.
- 3 Lorsque le sirop bout, couper le feu, et ajouter le rhum.