



Photo de [femina.ch](https://www.femina.ch)

## CORNOUILLES AU SIROP

### Ingrédients

- 1 kg de cornouilles fraîches (fruits du cornouiller mâle, récoltées en août-septembre) ;
- 400 à 450 g de sucre ;
- Plantes sauvages ou cultivées aromatiques (j'aime bien la tagète minuta, au goût de fruit de la passion, ou le mélilot, au goût de vanille).

### Préparation :

1. Laver les cornouilles, et équeuter au besoin.
2. Verser dans une casserole / faitout (selon la quantité), et ajouter le sucre. Sur feu moyen, mélanger régulièrement jusqu'à ce que le sucre fonde.
3. Lorsque le sucre est fondu, surveiller jusqu'à ébullition. Stopper la cuisson à ce moment là. On peut poursuivre la cuisson si on le souhaite, mais on basculerait alors dans une confiture / gelée. Ici, on souhaite que les fruits soient encore entiers.
4. Ajouter vos herbes aromatiques (1 poignée par kg selon la puissance de la plante et le goût souhaité), puis mettre en pot stérilisé.

Se conserve plusieurs mois au frais, et une fois ouvert, 1 mois au frigo.  
Accompagne avec délice les yaourts, faisselles, cakes, viandes et gibiers...