

## » Sirop et confit de rose de porcelaine

(*Etilingera elatior*)

C'est la fleur ornementale par excellence. Les bractées de rose de porcelaine sont utilisées dans certaines recettes culinaires (soupes) de Malaisie dont elle est originaire. De la même famille que le curcuma et le gingembre, elle est d'ailleurs aussi appelée « *gingembre tropical* ». Elle est largement utilisée en cosmétologie pour ses propriétés antifongique, anti-oxydante, antibactérienne et désodorisante. Si la fleur n'exhale pas de parfum lorsqu'on la respire, elle dégage pourtant une senteur très délicate dès qu'on lui coupe les pétales.

### ♦ La recette



© BARBARA KELLER

**1** On peut obtenir simultanément un sirop et du confit de rose de porcelaine. Choisissez une rose bien épanouie aux bractées ouvertes. Lavez la fleur et coupez les pétales sans garder les inflorescences. Aspergez les pétales du jus d'un citron vert puis recouvrez le tout d'1 l d'eau minérale. Versez dans une casserole avec 1 kg de sucre roux.



**2** Laissez cuire à feu fort jusqu'à réduction de l'eau tout en mélangeant régulièrement à la cuillère en bois.



**3** Lorsque la préparation est prête, versez le sirop dans une bouteille en verre avec 1 à 2 gouttes de rhum pour la conservation avant de reboucher. Conservez le confit des pétales dans un autre bocal. Dégustez en accompagnant vos préparations festives.