

RECETTE DU SIROP DE BOURGEONS DE PIN SYLVESTRE

- Faire tremper 50 g de bourgeons de pin sylvestre dans 50mL d'alcool à 60°C (environ : eau-de-vie, rhum...) pendant 12h pour extraire les résines.
- Verser 500 mL d'eau bouillante sur la macération alcoolique.
- Faire infuser le tout 6 h puis filtrer et peser.
- Ajouter le même poids de sucre et cuire au bain-marie 5 à 6h ou directement jusqu'à ébullition puis boucher.

Les bourgeons de pin sylvestre possèdent des propriétés balsamiques, antiseptiques des voies respiratoires et urinaires, expectorantes (stimulent les sécrétions bronchiques), toniques, fluidifiantes et stimulantes des cortico-surrénales.

Ils sont indiqués en cas de **toux, de rhume, trachéite, allergie, cystite, laryngite, angine.**

Le pin contient des dérivés terpéniques, il est à prendre avec précaution si antécédents de convulsion.