



Miel de pissenlit

(Recette Betty Bossi)

Ingrédients

-  250g de têtes de pissenlits en fleur
-  1l d'eau
-  1 citron biologique, zeste râpé et 2 cuillères à soupe de jus
-  600g de sucre
-  Bocal de confiture



Marche à suivre

1. Ramasser les fleurs de pissenlit par temps ensoleillé. Ensuite, les étaler dehors pendant environ 10 minutes afin que tous les petits bêtes puissent migrer.
2. Retirer les pétales jaunes, le reste de la fleur a un goût amer.
3. Rincer et égoutter les pétales, les mettre dans une grande casserole avec l'eau et le zeste de citron, porter à ébullition, cuire pendant environ 7 minutes, retirer de l'assiette. Réserver le jus de citron.
4. Couvrir et laisser reposer pendant environ 24 heures. Versez le tout dans une passoire, remettez le jus dans la casserole (cela fait environ 6 dl).
5. Ajouter le jus de citron et le sucre, porter à ébullition, remuer et laisser bouillir pendant environ 30 minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop. Versez la préparation bouillante juste en dessous du bord dans les bocaux propres et préchauffés, fermez-les immédiatement. Retournez brièvement les verres avec le couvercle et laissez-les refroidir sur une base isolante. (Durée de conservation : au frais et dans l'obscurité, environ 8 mois. Une fois ouvert, consommez rapidement.)

 Bon appétit!