



Le pissenlit en cuisine

Gelée de pissenlit



A la fois délicieuse et facile à réaliser, la gelée de pissenlits est une idée originale de recette.

Ingrédients

- ✓ 365 fleurs de pissenlit
- ✓ 1 kg de sucre
- ✓ 1 litre et demi d'eau
- ✓ 2 oranges
- ✓ 2 citrons

La recette est simple à réaliser, le plus long étant d'arracher de nombreux pissenlits pour arriver à récolter suffisamment de fleurs.

Profitez de cette gelée à déguster sur une tartine, en dessert ou en accompagnement.

Préparation

- ✓ Commencez par bien laver les fleurs
- ✓ Faites-les sécher pendant plusieurs heures
- ✓ Coupez les citrons et les oranges en petits morceaux, mettez-les dans la bassine d'eau et ajoutez-y ensuite les fleurs.
- ✓ Faîtes cuire à cuire à tout petit bouillon pendant 1 heure maximum
- ✓ Filtrez le tout au moyen d'une mousseline et presser le tout pour obtenir le maximum de jus
- ✓ Mélangez le tout dans la bassine de confiture et ajoutez-y le sucre.
- ✓ Faire cuire pendant 45 minutes à petit bouillon.
- ✓ Versez ensuite dans les pots préalablement ébouillantés.
- ✓ Fermer les pots et les retourner immédiatement afin d'améliorer la conservation



Cuisinez, savourez...

Fiche : 🌸 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photos et recette : du net