

alimentarium



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Gelée de pissenlits



Ingrédients

400 g de fleurs
de pissenlit

1 lt d'eau

1 kg de sucre

30 g de gélifiant (pectine)

1 citron

Mise en place

1. Cueillir les boutons de pissenlit (400 g donnent environ 700 fleurs)
2. Séparer le jaune de fleur de la partie verte (il va vous rester environ 250 g de pétales)
3. Porter à ébullition l'eau avec les pétales. Laisser infuser environ 30 minutes
4. Filtrer.
5. Ajouter la pectine et porter à ébullition.
6. Ajouter le sucre et cuire 10 minutes
7. Ajouter le jus de citron et verser dans vos bocaux.

Bon appétit !

Jean-Louis Boverat