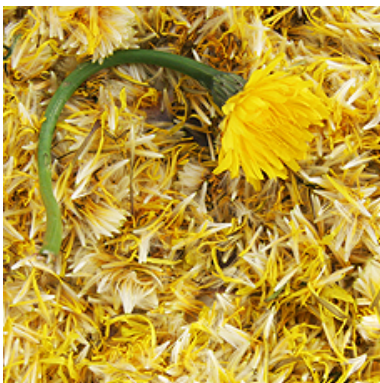


<http://www.patcatnats.fr/spip.php?article423>



Gelée de pissenlits

- C pas ailleurs - Cuisine -



Date de mise en ligne : mardi 21 avril 2009

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

Je n'y croyais pas et on l'a fait ! Pour ceux et celles qui aiment le miel, l'orange et le citron... Nous on a aimé, donc on partage la recette que j'ai trouvé sur le net [1]...

Sommaire

- [Confiture de fleurs de pissenlits](#)

Confiture de fleurs de pissenlits

par [Josette de Grenoble](#)

Recette bourguignonne

– Préparation : 12h

– Cuisson : 1h08

Ingrédients :

– 400 fleurs de pissenlits

– 1kg de sucre (confisucré)

– 1,5 litres d'eau

– 2 oranges et 2 citrons non traités

Préparation :

Récoltez les fleurs de pissenlits épanouies, dans un pré loin de la pollution. Lavez-les, enlevez la partie verte.

Faites-les sécher en les étalant au soleil pendant plusieurs heures.

Mettez-les dans une bassine avec l'eau, les oranges et les citrons lavés et coupés en morceaux avec la peau. Faire cuire à tout petit bouillon pendant 1 heure en veillant à ce que toutes les fleurs baignent dans l'eau.

Filtrer ensuite le tout en pressant bien pour obtenir le maximum de jus. Versez le jus dans la bassine à confiture, ajoutez le sucre. Faire cuire pendant 8 minutes (voir recette sur le paquet de confisucré). Mettre en pots aussitôt.

[Josette de Grenoble](#) : Cette gelée a une saveur de miel très fine avec des vertus curatives pour les bronches et les maladies respiratoires.

[1] Site de [Josette de Grenoble](#)