

Confiture de pissenlits

Ingrédients (pour environ 500 g de confiture) :

- 365 fleurs de pissenlit
- 2 oranges non traités
- 2 citrons non traités
- 1 kg de sucre en morceaux
- 1 litre d'eau froide

Préparation :

Enlever le jaune des fleurs de pissenlits. Les mettre dans une cagette pour les aérer (1/2 heure).

Mettre les fleurs dans une marmite avec l'eau. Rajouter les oranges et les citrons, bien lavés et coupés en rondelles.

Faire bouillir, au premier bouillon baisser le feu et laisser mijoter pendant 1 heure.

Couvrir et laisser reposer quelques heures.
Filtrer le mélange.

Rajouter au jus obtenu le sucre en morceaux et laisser bouillir. Laisser cuire environ 10 minutes en écumant régulièrement.

Dès qu'elle commence à épaissir, mettre la confiture en bocaux.

