

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Boutons de pissenlit	0 Quantité souhaitée
Vinaigre de cidre	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. Cueillir des boutons floraux de pissenlit non éclos, en volume légèrement supérieur à celui des pots que vous comptez remplir.

2. Débarrasser les boutons de leurs "tiges" (le "scape" pour être très précis) et de leurs "barbules" pour ne garder qu'un bouton bien net.

3. Ébouillanter à l'eau chaude les pots de verre pour les stériliser et faire chauffer le vinaigre de cidre.

4. Rincer les boutons sous l'eau froide et bien les égoutter.

5. Placer les boutons dans le pot et les recouvrir du vinaigre chaud jusqu'à ras-bord. Fermer.

6. Conserver une semaine au moins avant de consommer (se conserve plusieurs mois).

7. Recommandations : pour varier le goût et les plaisirs mais aussi soigner la présentation, ajoutez des grains de poivre, feuilles d'origan ou de laurier, une branchette de thym ou des baies de genévrier. Des boutons de pâquerette (*Bellis perennis*) ou d'ail des ours (*Allium ursinum*) peuvent aussi rejoindre la préparation.

