

CONFIT OU GELÉE DE FLEURS DE PISSENLIT



Ingrédients pour 15 pots à confiture

Ingrédient	Quantité
Miel	1 càs
Orange	3 (bios)
Citron Bio	3
Sucre cristallisé	800 gr
Sucre gélifiant	500 gr
eau	2.50 l
Fleurs de pisserlit	400 gr

Préparation

1. Profiter d'un bon soleil après une solide averse qui aura bien rincé les pisserlits... et cueillir 400 gr de têtes de pisserlit. Les étendre délicatement sur un papier journal et laisser sécher une journée au soleil. Ne pas les remuer pour ne pas perdre le pollen ! Dotées d'un 6ème sens, les petites bêtes qui habitent ces têtes en profiteront pour ficher le camp. Couper 3 oranges bio et 3 citrons bio en fines tranches. Placer ces fruits et les fleurs de pisserlit dans une casserole. Saupoudrer avec 2 sachets de PEC et mélanger l'ensemble. Ajouter 2,5 l d'eau et faire cuire le tout pendant 50 minutes à petits bouillons, en remuant de temps en temps.
2. Au moyen d'une étamine, récupérer le jus de cuisson! Bien extraire le plus possible de jus de l'étamine car le pollen y est encore pour une grande partie.
3. Ajouter une grosse c à soupe de miel, 800 gr de sucre cristallisé et 500 gr de sucre gélifiant et faire bouillir pendant 5 ou 6 minutes. Et puis, bien sûr, mettre en pots... PS. - Ramasser 400 gr de têtes de pisserlit, pas évident. Donc, vous pouvez diviser les proportions. - Ce confit qui, de fait, a un goût de miel, se marie très bien avec un fromage frais, chèvre ou autre...