

GELÉE DE FLEURS DE PISSENLITS



Ingrédients pour 3 petits pots

Ingrediént	Quantité
pétales de pisserlits	75 gr
eau	75 cl
citron jaune	1
Agar-agar	3 gr
sucré	150 gr

Préparation

1. Dans une casserole, mettre les pétales, l'eau, le jus et les zestes du citron, faire mijoter à couvert pendant 10 minutes puis couper le feu et laisser refroidir, toujours à couvert.

2. Filtrer l'infusion, remettre dans une casserole, ajouter le sucre et l'agar, porter à ébullition, compter 2 minutes à gros bouillon puis verser dans des pots en verre et fermer directement.
