GELÉE DE PISSENLIT (CRAMAILLOTTE) ** CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Fleurs de pissenlit	40 gr (uniquement le jaune, débarrassé de toute partie verte)
Sucre gélifiant	95 gr
Orange	0.25 pc (non-traitée)
citron	0.25 pc (non-traité)
eau	180 ml

Préparation

1.	Préparation de la gelée : "émonder" les pissenlits, c'est-à-dire débarrasser les capitules de leurs parties
	vertes. Couper l'orange et le citron en tranches. Dans une casserole, mélanger l'eau, les tranches
	d'orange et de citron et les "jaunes" de pissenlit.

2. Cuire à feu doux 45 minutes. Laisser reposer 1 heure, ensuite filtrer.	
---	--

