## 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. |  |
|---|--|
|---|--|

