

GELÉE DE PISSENLIT (CRAMAILLOTTE)



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	Quantité
Fleurs de pisserlit	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 pisserlits, 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 pisserlit.

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

3. Finition de la gelée : mesurer la quantité de liquide. Ajouter l'équivalent en sucre. Cuire +/- 8 à 10 minutes. Vérifier la consistance, mettre en bocal et refermer encore chaud.
