

Ingrédients pour 2 petits pots

Ingrédient	Quantité
Fleurs de pissenlit	40 grammes ((2 grosses poignées))
eau	50 cl
citron	1 (bio et bien juteux)
Agar-agar	3 grammes
sirop d'agave	15 cl

Préparation

1. Commencer par ôter tout le vert des fleurs pour ne garder que les pétales jaunes. Cette opération peut paraître un peu fastidieuse mais elle évite de donner un goût un peu amer à la gelée. Les plus pressés sauteront cette étape et se contenteront de bien ôter tous les morceaux de tige.

2. Verser l'eau dans une casserole, et y ajouter les fleurs de pissenlit, l'agar-agar et le jus de citron pressé. Ajouter le zeste de citron finement râpé, en faisant attention à ne pas mettre la peau blanche de l'agrumes.

3. Mélanger, puis faire chauffer doucement la préparation sur feu doux en remuant régulièrement. Le mélange doit bouillir mais tout doucement pendant 10 minutes. Filtrer à l'aide d'un tamis fin ou d'un chinois et récupérer le jus. Le remettre dans la casserole avec le sirop d'agave.

4. Porter de nouveau à ébullition, puis compter 10 minutes de cuisson, toujours à feu doux et en mélangeant souvent. Verser dans un ou deux pots propres et ébouillantés et laisser la gelée prendre. A conserver au frais pendant environ une semaine.
