

LIMONADE DE POLLEN DE PISSENLIT



Ingrédients pour 1 L

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------|------------|
| eau | 1 L |
| citron | 1 pc |
| Flours de pissenlit | 2 poignées |
| sucre blanc | 100 gr |

Préparation

1. Dans un litre d'eau, ajouter 2 poignées de fleurs de pissenlit (la partie jaune du capitule), 1 citron en morceau et 100gr de sucre blanc. Couvrir d'une étamine et laisser fermenter 3 jours à la lumière et à température ambiante. Mélanger de temps en temps. Quand le liquide commence à pétiller légèrement, filtrer et embouteiller.

2. NB : Boire cette limonade dans la semaine sinon elle s'acidifie légèrement. De temps en temps ouvrir la bouteille pour dégazer.
