

PANACHÉ AUX FLEURS DE PISSENLIT



Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
Eau non chlorée	1 L
Sucre blanc fin	100 gr
levure sèche	1/4 c. à c.
Fleurs de pissenlits	2 Poignées

Préparation

1. Faire fondre le sucre dans l'eau à petit feu pendant 15 minutes.

2. Arrêter la cuisson et faire infuser les fleurs de pissenlit (seulement les parties jaunes).

3. Quand le mélange à tiédi, ajouter la levure.

4. Laisser fermenter 24h à 48h dans un récipient couvert (mais pas un bouchon hermétique car le gaz carbonique de la fermentation doit pouvoir s'échapper).

5. Filtrer et mettre en bouteille avec un bouchon pas trop hermétique pour éviter la surpression.

6. Garder au frigo et consommer dans les 5 jours. Attention que la fermentation apporte 2-3 degrés d'alcool.

