

LE MIEL DE PISSENLIT

INGREDIENTS:

- 1 litre d'eau
- 200 fleurs de pissenlit
- une orange
- un demi-citron
- une pomme
- 800g de sucre

LES ETAPES:

- Versez le litre d'eau dans une casserole et faire bouillir.
- Enlevez les parties vertes des fleurs et garder les parties jaunes dans un saladier
- Coupez l'orange, le citron et la pomme en morceau, avec la peau
- Versez les fleurs et les fruits dans l'eau bouillante
- Laissez cuire 20 minutes à petits bouillons
- Filtrez et rajouter les 800g de sucre
- Laissez cuire une heure à feu doux.