

Miel de fleurs de pissenlit



Pour 3 à 4 pots

**Préparation : temps de repos
+ 15 min**

Cuisson : 180 min

Ingrédients

- 1 kg de fleurs de pissenlit
- sucre gélifiant, poids égal du jus retiré
- 2 citrons

Préparation

Préparer les fleurs de pissenlit en laissant le moins de vert possible.

Mettre dans une grande casserole, recouvrir d'eau, ajouter les zestes de citrons et faire cuire pendant 1 heure.

Laisser refroidir, passer dans un linge et cuire à poids égal avec le sucre et ajouter le jus de 2 citrons pour 1 kg de jus.

Cuire 1 heure.

Laisser reposer à nouveau 1 jour, cuire à nouveau 1 heure, mettre dans des pots ébouillantés et couvrir de suite.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.