Miel de pissenlits

-

Ingrédients

• 1kg de fleurs de pissenlits
• sucre gélifiant, poids égal du jus retiré
• 2 citrons

Préparation

Préparer les fleurs de pissenlits en laissant le moins de vert possible. Mettre dans une grande casserole, recouvrir d'eau, ajouter les zestes de citrons et faire cuire pendant une 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 h. Laisser reposer à nouveau 1 jour, cuire à nouveau 1 h, mettre dans des pots ébouillantés et couvrir de suite.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine