



## LA GELEE DE PISSENLITS DE L'ATELIER DES PRESSEIRS

### ***Ingrédients***

*600 à 800 fleurs de pissenlits*

*2 litres d'eau*

*3 oranges*

*Le jus de 2 gros citrons ou 3 petits*

*Sucre gélifiant*

### ***Préparation***

Sur le cœur des fleurs de pissenlit, ajouter 2 l d'eau. Ajouter les jus d'oranges et citrons. Mélanger et amener à ébullition. Remuer de temps en temps. Sortir du feu, bien couvrir le tout et laisser infuser de 15 à 24 h.

Filter and strain the boiled flowers.

Peser le liquide et ajouter le sucre gélifiant nécessaire pour obtenir une gelée. Mettre à cuire à gros bouillons en suivant les indications conseillées sur votre sachet de sucre gélifiant. Mettre en pot comme toute confiture ou gelée.

La gelée est transparente, et la texture n'est pas ferme à couper au couteau mais plutôt comme un miel épais.

### ***Le secret de l'Atelier***

Fermer les pots aussitôt remplis et conserver à l'abri de la lumière.