



CRAMAILLOTTE OU GELEE DE PISSENLITS

INGRÉDIENTS

- 365 belles fleurs de pissenlit
- 1 litre 1/2 d'eau
- 2 oranges
- 2 citrons
- 1 kilo de sucre cristallisé

TEMPS DE PRÉPARATION : 4H !
TEMPS DE CUISSON : 1H45MN
TEMPS TOTAL :5H45MN

PRÉPARATION

Récolter des fleurs bien épanouies, les laver et enlever la partie verte, on ne garde que les pétales, les étaler sur un torchon et les faire sécher au soleil pendant plusieurs heures.

Mettre dans une bassine à confiture, les fleurs, l'eau et les agrumes lavés et coupés en morceaux sans les peler.

Faire cuire le tout 1 heure à petite ébullition en veillant à ce que toutes les fleurs baignent bien dans l'eau.

Filtrer le tout dans une passoire fine en pressant pour obtenir le maximum de jus de cuisson.

Ajouter au jus obtenu, le sucre et faire cuire pendant environ 45 minutes.

Vérifier la prise de la gelée en faisant couler quelques gouttes sur une assiette froide.

Verser dans des pots de petites tailles, couvrir après refroidissement.

Attendre 24 heures avant de déguster.