

Confinement de petits soleils en pots sucrés

d'après Vanou



Ramasser environ 400 fleurs de pissenlit.

Cueillette pour un grand bol d'air au soleil parmi les soleils.

Ingrédients :

2 oranges non traitées

2 citrons non traités

1kg de sucre en morceaux

1l d'eau froide



Retirer les pétales de la partie verte et les mettre dans une cagette pour les aérer (1/2 heures).

Travail chronophage mais super appréciable en période de confinement.



A vos crayons de couleur



Mettre les fleurs dans une marmite avec un litre d'eau, deux oranges et deux citrons coupés en rondelles après avoir été bien nettoyés.

Faire bouillir, au premier bouillon baisser le feu et laisser mijoter pendant une heure.

Couvrir et laisser reposer plusieurs heures (une nuit).

Filter le mélange dans un linge (de préférence non troué et propre 😊 ...)



Ajouter au jus obtenu un kilo de sucre et laisser bouillir dans une grande marmite car les éclaboussures sont possible.

Laisser cuire entre 30 minutes et une heure (cela dépend du sucre utilisé), en écumant régulièrement si nécessaire.

Attention aux maladroits les brûlures mettent plus longtemps à guérir que le temps mis à engloûtir la confiture.



Dès que la confiture commence à épaissir, la mettre chaude dans les pots.

Mettre les couvercles et retourner les pots jusqu'à leur refroidissement total, pour une bonne conservation.

Couleur de miel, odeur subtile et goût à tomber par terre.

Succulent sur pancakes, divin sur crêpes, délicieux au lever du jour sur tartines...

Bref essayez !