Confiture de pissenlits

200 Fleurs de pissenlit

1 citron non traité

1 orange non traitée

500g de sucre gélifiant

1. Cueillir 200 fleurs de pissenlit.
2. Laver les fleurs de pissenlit et enlever la partie verte (la corole et la tige).
3. Laver et couper en tranches l'orange et le citron (en entier avec la peau).
4. Faire cuire les fleurs et les fruits dans 1 litre d'eau dans une casserole, laisser l'eau bouillir puis ensuite baisser le feu et laisser mijoter pendant 1 heure.
5. Passer le tout dans une passoire pour ne récupérer que le liquide. Ajouter le sucre gélifiant dans le mélange liquide et cuire pendant 5 à 10min à ébullition (jusqu'à ce que ça devienne de la gelée).
6. Mettre dans les bocaux tout de suite (attention à ne pas se brûler !)
7. Déguster !

Ustensiles nécessaires

Une passoire pour filtrer le mélange

Une casserole

Quelques bocaux pour y mettre la confiture