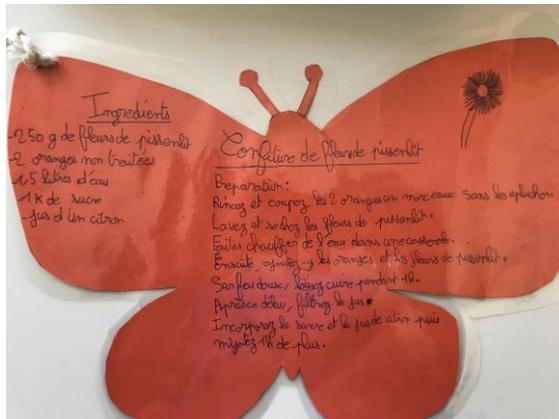


# Photos de la réalisation de la confiture de fleurs de pissenlit :



## Recette de la confiture aux fleurs de pissenlit



1. Laver et couper avec le couteau les deux oranges en morceaux sans les épilucher.



2. Laver et sécher les fleurs de pissenlit.



3. Faire bouillir de l'eau dans une casserole.



4. Ajouter les oranges et les fleurs de pissenlit.



5. Laisser cuire pendant une heure sur feu doux.



6. Filtrer le jus avec la passoire.



7. Ajouter le sucre et le jus de citron.



8. Laisser cuire pendant une heure sur feu doux puis mettre en pot.



Nous avons cueilli des fleurs de pissenlit à côté de l'IME lundi 13 mai 2019. Il y avait Kylian, Jason, Louna, Léana, Ilan et Clélia.

Nous avons séparé les pétales des parties vertes de la fleur. Nous avons ensuite conservé les pétales dans le congélateur.





Nous avons coupé les oranges et nous les avons mises à cuire avec l'eau et les pétales.

Le lendemain, Ema, Alexis, Jason, Miles et Léo ont coupé des filtres à café pour filtrer le jus.



Nous avons filtré plusieurs fois.

Nous avons fait cuire avec le sucre et le jus du citron.  
Puis nous les avons mis dans les pots.

