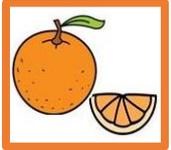
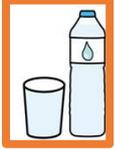
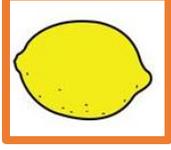
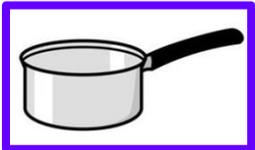


Recette de la confiture aux fleurs de pissenlit

Les ingrédients :

	250g de <u>fleurs de pissenlit</u>
	2 <u>oranges</u> non traitées
	1,5 litre d' <u>eau</u>
	1 kilogramme de <u>sucré</u>
	Le jus d'un <u>citron</u>

Les ustensiles :

	une <u>passoire tamis</u>
	des <u>pots</u>
	une <u>casserole</u>



un couteau



un presse agrume

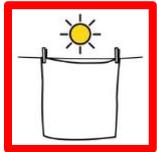
Les actions :



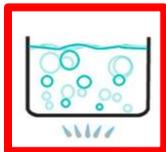
Laver



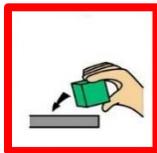
Couper



Sécher



Faire bouillir



Ajouter

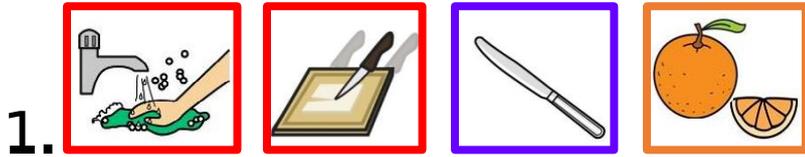


Laisser cuire

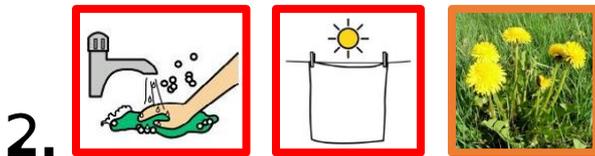


Filterer

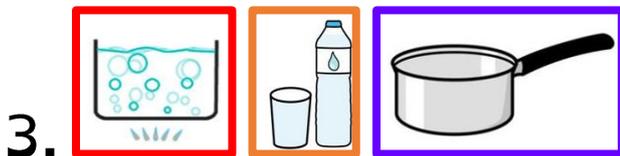
Recette de la confiture aux fleurs de pissenlit



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



Laver et sécher les fleurs de pissenlit.



Faire bouillir de l'eau dans une casserole.



Ajouter les oranges et les fleurs de pissenlit.



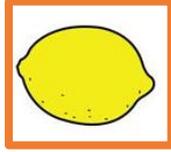
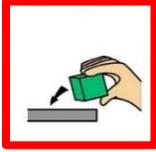
Laisser cuire pendant une heure sur feu doux.

6.



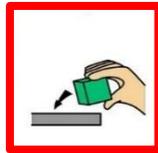
Filterer le jus avec la passoire.

7.



Ajouter le sucre et le jus de citron.

8.



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