

La confiture de pissenlits de Julia

Il faut :

- 300 fleurs de pissenlits (qu'il faut débarrasser du vert, pour ne garder que le jaune.)
- 2 oranges
- 2 citrons non traités
- 1 kg de sucre
- 1 passoire
- 1 casserole

Comment faire ?

- Faire une infusion dans l'eau frémissante pendant 1 heure avec les deux oranges et les deux citrons, coupés en tranches.
- Filtrer et cuire environ 40min avec 1kg de sucre à confiture, jusqu'à épaississement.
- Mettre en pots.
- Cette confiture ressemble à du miel !