

Il te faut



50 fleurs de pissenlit lavées à l'eau



140 g de sucre



1/2 orange et 1/2 citron

CUISINER

une gelée de pissenlit

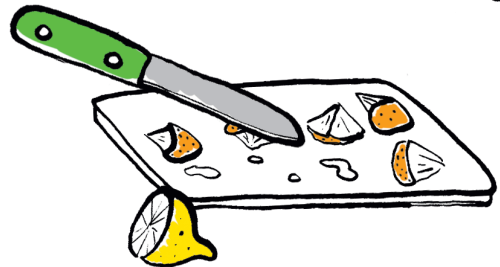


La présence d'un adulte est obligatoire !



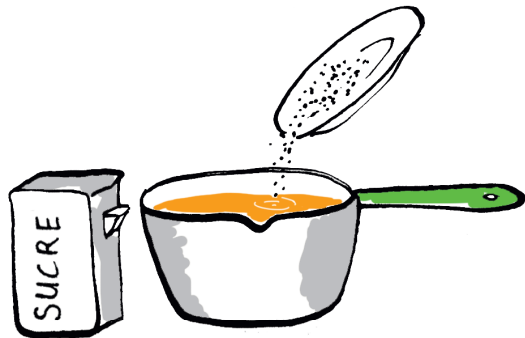
Petits soleils éclatants : les fleurs jaunes du pissenlit parsèment les prairies. Récolte-les, loin des routes pour éviter la pollution, et réalise une délicieuse gelée. Prêt pour ton premier défi ?

- 1 Coupe l'orange et le citron en petits morceaux.



- 2 Verse 50 cl d'eau dans une cocotte et plonges-y fleurs (sans tige) et fruits. Laisse mijoter 30 min à feu doux.

- 3 Filtre à la passoire, avec un torchon propre à l'intérieur.



- 4 Une fois refroidies, presse les fleurs et ajoute le sucre au jus. Fais cuire 25 min à feu doux. Si la gelée te paraît trop liquide, laisse cuire un peu plus longtemps.

- 5 Verse ta gelée dans un pot de confiture et laisse refroidir.

Mmmh, étale ta gelée sur du pain beurré. Un régal, ces tartines bourrées de vitamines ! Alors, c'est bon ? En attendant de finir le pot, conserve-le au frigo.

