

Miel de pissenlits

Mes recettes simplissimes en
maximum 5 étapes



Ingrédients

200 têtes de pissenlits



1 orange



1 citron



400gr sucre



1 gousse
de vanille



Matériel



1 Ramasser 200 têtes de pissenlits.
Les étaler et les laisser 1 heure au soleil.

Couper un maximum de « verts » (tiges, feuilles...) afin de ne
garder que les têtes jaunes. Passer brièvement sous l'eau.

2

3 Dans un saladier, disposer les têtes de pissenlits, l'orange et le
citron coupés en rondelles, et 1,5L d'eau.
Laisser macérer une nuit si possible.

Filterer à l'aide d'un chinois de manière à ne garder que le liquide.
Verser le jus dans une casserole.

4

5 Ajouter le sucre et la gousse de vanille fendue. Laisser cuire à feu
doux 1h30 à 1h45. Ajuster en fonction de la texture souhaitée.

C'est prêt ! Il ne vous reste plus qu'à verser dans vos pots ! Mmm...

