

## **MIEL DE PISSENLITS**

### Ingrédients :

500 ml de fleurs de pissenlits,

500 ml d'eau,

500 gr de sucre roux

1/2 citron

### Préparation :

Après la récolte des fleurs de pissenlits, lavez-les et coupez-les grossièrement.

Dans une grande casserole, mettez les 500 ml d'eau, les fleurs de pissenlits et le 1/2 citron pressé.

Portez le mélange à ébullition, couvrez et laissez refroidir 20 mn. Filtrez le mélange. Rajoutez les 500 gr de sucre roux. Cuisez à feu très doux le mélange pendant au minimum 2h.

Cela reste assez liquide mais vous pouvez le mettre en bocal et le consommer dans les 6 mois si vous ne mettez pas de sucre gélifiant sans quoi, dans l'année, il durcit...

