

# Confiture de pissenlits

- Cette recette facile de confiture de pissenlits qui goûte l'été et le miel !



## Ingrédients :

- Entre 2 et 4 tasses de pétales de pissenlits
- 4 tasses (1 litre) d'eau bouillante
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 sachet de pectine en poudre (1.75 oz ou 6 cuillères à soupe)
- 4 tasses (1000 ml) de sucre

## Préparation :

1. Retirer les pétales de la base verte de la fleur. Ça vous prend entre 2 et 4 tasses. La mesure ne semble pas précise, mais c'est pour faire un thé... plus vous en avez mieux c'est. Transférer dans un bol.
2. Ajouter 4 tasses d'eau bouillante dans le bol.



3. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 24 heures.
4. Passez au tamis et bien pressez sur les pétales pour extraire le maximum de liquide des pétales de pissenlits.
5. Dans un chaudron, combine votre thé de pissenlits, le jus de citron et la pectine. Portez à ébullition.
6. Ajouter le sucre et porter à ébullition à nouveau.
7. Faire bouillir pendant 2 minutes.

8. Retirer du feu et enlever la pellicule blanche avec une louche.
9. Verser dans des pots Mason.
10. Vous pouvez congeler ou stériliser dans un bain d'eau bouillante pendant 10 minutes afin de sceller et conserver à température pièce.

“

*Votre terrain est plein de pissenlits? Au lieu de les arracher, valoriser votre abondance en faisant vos premières conserves de la saison :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)