



CONFITURE DE FLEURS DE PISSENLITS

INGRÉDIENTS :

- ◆ 250 G DE FLEURS DE PISSENLITS
- ◆ 2 ORANGES NON TRAITÉES
- ◆ 1,5 L D'EAU
- ◆ 1 KG DE SUCRE
- ◆ LE JUS D'UN CITRON



ÉTAPES DE FABRICATION :

- ◆ RINCEZ ET COUPEZ LES ORANGES EN MORCEAUX SANS LES ÉPLUCHER.
- ◆ LAVEZ ET SÉCHEZ LES FLEURS DE PISSENLIT
- ◆ FAITES CHAUFFER DE L'EAU DANS UNE CASSEROLE ET Y AJOUTER LES ORANGES ET FLEURS DE PISSENLITS. LAISSEZ CUIRE 1H.
- ◆ APRÈS CE DÉLAI, FILTREZ LE JUS. LA QUANTITÉ DOIT ÊTRE D'1,25 L ENVIRON.
- ◆ AJOUTEZ LE SUCRE ET JUS DE CITRON PUIS LAISSER MIJOTER 1H DE PLUS.

