

Christophe Ledru, Chef du restaurant

« Le 428 » à Savigny-Lès-Beaune

Gelée de fleurs de pissenlit !

INGREDIENTS

- 🌿 400 g de fleurs de pissenlit
- 🌿 2 oranges
- 🌿 2 citrons
- 🌿 1 kg de sucre
- 🌿 1 litre d'eau

DEROULE DE LA RECETTE

Effeuiller 400 g de fleurs de pissenlit pour ne conserver que le jaune.

Couper les fleurs de pissenlit en même temps que les oranges et les citrons.

Puis avec le litre d'eau, les fleurs, les oranges et les citrons, réaliser une précuisson pour en extraire un jus. Laisser macérer le jus pendant une petite heure.

Ajouter au jus, un temps pour temps de sucre.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes.

Mettre la préparation dans des pots de confiture, fermer et laisser refroidir.

C'est prêt à déguster !