

## Confiture aux fleurs de pissenlits

- 250gr de fleurs de pissenlits sans la tige
  - 1,5 litre d'eau
  - 2 oranges non traitées
  - 2 citrons non traités
  - 750 gr de sucre (gélifiant) par livre de jus recueilli
- En option
- 3 feuilles de gélatine ou agar-agar

Lavez les citrons et les oranges, coupez-les en morceaux sans les éplucher.

Lavez les fleurs de pissenlits et retirez la partie verte.

Mettez à cuire les fleurs de pissenlits et les fruits avec 1 ,5 l l'eau pendant une heure à feu doux.

Filtrez en pressant bien et pesez le jus. Ajoutez 750 gr de sucre par livre de jus recueilli.

Faites à nouveau cuire le mélange à gros bouillons pendant 1 heure.

Pour épaissir, ajouter la gélatine ou l'agar-agar et cuire encore quelques minutes.

Mettez en pot.

La gelée prend une teinte dorée et a un gout de miel.

