

Le Pissenlit

Lou

Penses-tu que ça se mange?

Le pissenlit

Et oui, ça se mange!
On peut faire du miel
de pissenlit.

Il y a une tige.



Sa fleur est jaune.

Il y a un gendarme
sur la feuille.

Recette du "miel de pissenlit"

Verser 1/2 L d'eau dans une casserole et faites-la bouillir.

Comptez 100 fleurs de pissenlit.

Enlever les parties vertes et gardez les parties jaunes dans un saladier, les rincer.

Coupez 1/2 orange en morceaux avec la peau.

Coupez 1/4 de citron en morceaux avec la peau.

Coupez 1/2 pomme en morceaux avec la peau.

Verser les fleurs et les fruits dans l'eau bouillante.

Laisser cuire 20 minutes à petits bouillons

Filtrez et rajoutez 400 g de sucre.

Laissez cuire une heure à feu doux.

Recette de Katia
des jardins d'Isis