



Apéritif du soleil

Cueillir 12 à 13 poignées de fleurs de pissenlit.
Les jeter dans une grande cocotte.
Verser dessus 4 litres d'eau bouillante frémissante.
Laisser infuser 24 heures.
Filtrer au chinois.

Dans une bonbonne non fermée hermétiquement*, ajouter au jus obtenu :

- 1,8 kg de sucre
- 500 grs de raisins secs
- 3 oranges + 3 citrons non traités, coupés en tranche avec leur peau.

Laisser reposer 3 semaines en remuant une fois par jour (laisser à la cave)**.

Filtrer. Mettre en bonbonne (ou en bouteille), sans fermer hermétiquement (fermer à l'aide d'un linge).

Laisser reposer 40 jours.

Filtrer à nouveau. Mettre en bouteille et boucher.

Attendre 5 à 6 mois avant de consommer.

** sous peine d'explosion.*

*** ne pas se laisser troubler si la préparation se trouble. Ça fait partie du processus.*

Marie-Noëlle