**Miel de pissenlit ou cramaillotte**

**Ingrédients**

250 g de pistils de pissenlits

1,5 litre d’eau

Jus de 2 oranges

Jus de 2 citrons

Sucre cristallisé (75% du jus obtenu)

**Préparation**

Laver et ébouillanter vos pots à confiture ainsi que les capsules.

Cueillir vos fleurs de pissenlit le matin ainsi elles seront bien fraîches.

Les laver et retirer la grosse partie verte qui reste de la tige, pour ne récupérer que les pistils.

Mettre les pistils dans une marmite avec 1,5 litre d’eau, les oranges et citrons, non épluchés et coupés en morceaux. Amener à ébullition en remuant régulièrement.

Cuire 50 min à petits bouillons. Laisser refroidir jusqu’au lendemain.

Le lendemain, passer au tamis et laisser égoutter 2 à 3 heures. Au bout de ce temps, bien presser le tout pour extraire le plus possible de liquide.

Peser la quantité de jus obtenu et ajouter 75 % de sucre par apport à son poids. Porter à ébullition et écumer la mousse blanche. Quand il n’y en a plus, baisser le feu et cuire à petits bouillons pendant 90 min en remuant de temps en temps.

Mettre aussitôt en pots, visser les capsules et retourner les pots. Laisser jusqu’à complet refroidissement.

**Remarque :** Cela demande beaucoup de patience mais le jeu en vaut la chandelle.

**Source ; Cuisine gourmande de Carmencita**