

Le vin de pissenlit

Pour 4 litres :

- 3 litres de fleurs de pissenlit, 4 litres d'eau bouillante, 3 oranges et 3 citrons coupés en rondelles, 500g de raisins secs, 1kg 750 de sucre .
- Ebouillanter les fleurs de pissenlit, laisser reposer 24h puis filtrer.
- Ajouter les autres ingrédients et laisser macérer 25 jours en remuant tous les jours.
- Filtrer au bout de ce temps et mettre en bouteille sans bouchon.
- Laisser reposer 5 semaines à l'abri de la poussière, de la lumière et de la chaleur.
- Filtrer à nouveau et mettre en bouteille avec bouchon.
- Laisser le vieillir un peu, il est excellent au bout d'un an.