

MIEL DE PISSENLIT OU CRAMAILLOTTE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Corinnette](#)

Ingrédients :

- 240 g de fleurs de pissenlit
- 1500 g d'eau
- 2 oranges
- 750 g de sucre gélifiant spécial confiture

Préparation :

- Cueillir les fleurs de pissenlits
- les laver avec un peu de vinaigre blanc
- puis les faire sécher au soleil quelques heures (3 pour moi)
- Ôter la partie verte des fleurs pour ne conserver que le jaune (c'est le plus long courage !)
- Éplucher et séparer les oranges en quartier et les mettre dans le bol avec les fleurs de pissenlit
- Ajouter l'eau et programmer 20 minutes à 100° vitesse 1
- puis laisser reposer toute la nuit
- Filtrer et bien presser pour récupérer un maximum de jus.
- Verser dans le bol le jus
- et ajouter le sucre gélifiant
- Cuire 20 minutes à 100° vitesse 1
- puis 8 minutes température varoma vitesse 1
- Pendant ce temps stériliser vos pots à confiture
- A l'arrêt de la cuisson, verser dans les pots, fermer et retourner le temps du refroidissement

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.