



Sirop de fleurs (acacia, violette, sureau...)

Pour un bon litre de sirop :

- 100 à 150g de fleurs
- 1 à 1,2l d'eau
- 600g de sucre
- le jus de 2 citrons

Enlever les tiges et pédoncules

Faire bouillir 1,2 litre d'eau, retirer du feu et y faire infuser 100 à 150g gr de pétales de fleurs, avec 1/2 citron non traité coupé en lamelles.

Laisser reposer une nuit. Filtrer, goûter;

Filtrer, presser les fleurs. Ajouter 600 gr de sucre, le jus d'un citron, faire bouillir et mettre en bouteille. Fermer à chaud et conserver au frigo une fois la bouteille entamée.

Astuces

- Si, à la fin de la macération, vous trouvez que le goût n'est pas assez prononcé, filtrer l'eau et y remettre 50 à 100g de fleurs à macérer une journée avant de continuer la préparation.

- Comme les bouteilles entamées doivent se conserver au frais, préparer plusieurs petites bouteilles de sirop au lieu d'une grande.

- Si, malgré tout le sucre et le citron, un peu de moisissures apparaissent sur le dessus du sirop, ne jetez pas la bouteille pour autant! Il suffit de retirer les moisissures, de remettre le sirop dans une casserole, de rajouter un peu de sucre, et de remettre le tout à bouillir avant de le replacer en bouteille.



LE PESTO D'ORTIES

- 100g de belles feuilles d'orties, jeunes (rosette du haut)
- 80g de parmesan
- 50 g de graines de tournesol (qu'on peut remplacer par des noix ou des noix de cajou)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Préparation

1/ Passer les feuilles d'orties au mixeur avec l'huile d'olive, l'ail et le jus de citron.

2/ Ajouter le parmesan et les graines puis mixer. Si le parmesan est entier, le mixer avec les feuilles d'ortie au début. Assaisonner avec sel et poivre.

Ce pesto fonctionne aussi avec d'autres : les fanes, qu'elles soient de radis, de carottes ou de navets, mais aussi roquette, plantain, berce, basilic, ail des ours... Ce qui est intéressant dans cette recette c'est de pouvoir manger ces feuilles crues, qui gardent alors toutes leurs propriétés.

Il est possible de mélanger plusieurs feuilles pour varier les saveurs et atténuer certains goûts que l'on pourrait trouver trop forts, trop amers. On peut aussi modifier la quantité de feuilles, de fromage... On peut également remplacer le parmesan par d'autres fromages.

Pour le conserver, mettez-le dans un petit pot en verre avec une petite couche d'huile d'olive sur le dessus. Il se gardera une quinzaine de jours au réfrigérateur. Il est aussi possible de le congeler. On peut aussi l'utiliser ensuite comme base de sauce en le délayant avec de l'eau ; ou de la crème !