

# Crémaillotte ou miel de pissenlit

## Ingrédients pour 3 pots.

Ingrédients :	Quantité:
Eau	1,5 Litres
Fleurs ouvertes	365 Fleurs
Oranges	2
Citrons	2
Sucre roux	1 Kg

## Préparation :

1. Lavez les fleurs, retirez les parties vertes.
2. Egouttez et faites sécher 2 à 3 jours.
3. Mélangez fleurs, eau, citrons et oranges coupés.
4. Faites bouillir, puis maintenez à faible ébullition durant 1 h.
5. Filtrez et exprimez le jus, versez-le dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre et remettez
6. sur le feu durant 45 min.
7. Si la gelée est prise mettez en pots, sinon poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à obtenir la consistance d'un miel.

**Bonne dégustation !**

[www.evasionenmarchant.com](http://www.evasionenmarchant.com)