



RECETTE *Miel de Pichenli*



Aussi appelée « *Cramailotte* » par nos voisins franc-comtois, c'est une gelée à base de fleurs de pissenlit (pichenli en patois) et d'agrumes... Rubus en raffole !



Rubus, le lutin lunatique de l'Étang Taureau
Illustration : Géraldine Grammon

- Cueillir 200g de fleurs de Pissenlit dans un endroit préservé
- Retirer les parties vertes pour ne garder que les pétales... et laisser sécher ces derniers quelques heures au soleil
- Dans une bassine à confiture ou une marmite déposer : les pétales séchés, 1 citron et 2 oranges lavés et coupés en dés, recouvrir d'eau
- Cuire environ 1h à petits bouillons (puis, en option : laisser macérer 24h, c'est encore meilleur !)
- Filtrer le tout au chinois en pressant bien
- Verser le jus obtenu dans la bassine à confiture et ajouter le sucre. Compter 1kg par litre.
- Porter à ébullition, écumer, puis laisser mijoter 45 minutes environ
- Mettre en pots la gelée encore bouillante et refermer immédiatement

- Se régaler !... sur des crêpes, des tartines, dans un yaourt, avec du fromage de chèvre frais... Ou dans une infusion pour adoucir la gorge et calmer la toux.