



LIQUEUR DE FLEURS DE PISSENLIT

PROPRIÉTÉS INDICATIONS

- APÉRITIF



INGRÉDIENTS

- 1,5KG DE FLEURS DE PISSENLIT
- 4 LITRES D'EAU
- 1,750 KG DE SUCRE
- 500 G DE RAISIN SECS
- 3 ORANGES COUPÉES EN RONDELLES
- 3 CITRONS COUPÉS EN RONDELLES

PRÉPARATION

- CUEILLIR LES FLEURS LE MATIN ET LES LAVER
- ÔTER LE PÉDONCULE VERT (IL EST AMER)
- VERSER 4L D'EAU BOUILLANTE SUR LES FLEURS
- LAISSER REPOSER 24H
- PASSER LE JUS
- AJOUTER LE SUCRE, LES RAISINS, LES ORANGES ET LES CITRONS
- LAISSER MACÉRER PENDANT 3 SEMAINES EN REMUANT CHAQUE JOUR
- PASSER DANS UN LINGE ET METTRE EN BONBONNE , POSER LE BOUCHON OU METTRE UN BARBOTEUR
- LAISSER REPOSER 6 À 8 SEMAINES
- ECLAIRCIR ET METTRE EN BOUTEILLES
- LAISSER VIEILLIR 4 MOIS OU +

APPLICATION UTILISATION

-

MISE EN GARDE :