GELEE de PISSENLIT avec des POMMES VERTES

INGREDIENTS Pour 4 pots de 370 gr :

- 450 gr de fleurs de pissenlit
- 400 gr de pommes vertes
- 1 citron jaune
- 850 gr de sucre cristallisé

1. -laver et sécher les fleurs de pissenlit sur de l'essuie-tout

2. -presser le citron

3. -après avoir lavé et séché les pommes, couper les en morceaux et mixer les grossièrement

4. -Mettre les pommes mixées et les fleurs de pissenlit dans une bassine avec le jus de citron. Verser 75 cl d'eau et porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et faire cuire 45 minutes en maintenant un léger frémissement et en remuant de temps en temps.

5. -passer le tout au tamis en écrasant les pommes qui pourront être dégustées en compote. Filtrer le jus recueilli dans un linge. Peser le pour ajouter son équivalent de poids en sucre. Porter à ébullition et laisser cuire 25 min en écumant et en mélangeant régulièrement.

6. -verser la gelée dans des pots que vous aurez ébouillantés et séchés préalablement. Fermer les aussitôt et retourner les pour une bonne conservation.