



<http://hirtzbach.free.fr>

## Miel de pissenlit (Bettschiesser Hunig)

*préparation : 30 mn – cuisson : 10 mn*

Fleurs de pissenlit  
1 litre d'eau  
1 kg de sucre roux  
1/2 citron

Placer deux fois le contenu de deux mains réunies de fleurs de pissenlit dans un litre d'eau froide et mettre celui-ci à chauffer lentement jusqu'à ébullition.

Laisser venir les gros bouillons, retirer la casserole du feu et laisser reposer le tout pendant une nuit.

Le lendemain, vider le tout dans une passoire, laisser égoutter et bien presser les fleurs avec les deux mains. **Attention, c'est le jus qu'il faut récupérer !**

Mélanger alors dans le jus 1 kg de sucre roux et un demi-citron coupé en rondelles (s'il est traité, ne pas mettre l'écorce). Davantage de citron donne un goût amer.

La casserole est mise sans couvercle sur le feu. Afin de conserver toutes les vitamines, ne mettre qu'à petite flamme. C'est ainsi que le liquide s'évapore, sans bouillir.

On laisse refroidir la masse une à deux fois, afin de pouvoir constater la substance du sirop. Il ne doit pas être trop épais, car il se cristalliserait au cours d'un long stockage, mais il ne doit pas être trop fluide non plus. Il doit devenir un vrai sirop épais (consistance du miel) qui, étalé sur du pain, a un goût délicieux.