

Amis jardiniers bonjour,

Confinement oblige, nous ne ferons pas notre troc de printemps cette année. Qu'à cela ne tienne, cela va nous donner du temps pour nous occuper de notre jardin et de notre potager. En cherchant bien, on va bien trouver des graines à semer!!.

Pour ma part j'ai fait des semis, de tomates, concombres, courgettes, aubergines. J'ai semé des radis et de la salade.

Si comme moi vous avez près de chez vous des pissenlits en fleur, essayez-vous à la confiture de pissenlits ou "cramailotte". Je viens d'en faire et c'est délicieux.

Voici ma recette :

400 fleurs de pissenlits cueillis quand elles sont bien ouvertes.

2 oranges et 2 citrons bio de préférence

1.5l eau

1kg de sucre

de la vanille

Retirer tout le vert de la fleur de pissenlit pour ne garder que les étamines jaunes (c'est ce qui est le plus long). Les laver et les faire sécher au soleil ou les mettre directement dans une bassine avec les oranges et les citrons bien lavés et coupés en tranches très fines pendant une heure, puis porter à ébullition et laisser mijoter 1heure.

Laisser reposer puis filtrer le mélange dans un linge et presser pour extraire le maximum de jus.

Ajouter le sucre et la vanille et cuire environ 1h comme pour toute gelée. Vérifiez la cuisson, moi j'ai rajouté un peu d'agar agar. Mettre de-suite en pots et retournez les pour faire le vide d'air.

C'est délicieux, un petit gout de miel !!

Voilà une saine occupation en ces temps de confinement.

Bon jardinage et au plaisir de vous revoir bientôt.

Felicidad Wattier