

Élixir de fleurs

Sous le soleil du printemps, le pissenlit éclate d'un jaune vibrant, murmurant par chacun de ses pétales une promesse de temps doux et heureux, à se prélasser en se grillant la couenne, ou à courir dans les champs pour trouver 250 pissenlits pour s'en faire un élixir doré.



Niveau
Facile



Préparation
15 min



Cuisson
50 min



Portions
de 4 à 8

Ingrédients

SIROP SIMPLE INFUSÉ AUX PISSENLITS

- 250** fleurs de pissenlit (~100 g)
- 4** tasses d'eau (1 L)
- 4** tasses de sucre (400 g)

ÉLIXIR

- Sirop simple infusé aux pissenlits
- 2** bouteilles d'eau pétillante (1500 ml)
- 1** orange, coupée en rondelles
- Glaçons



Photo : Maude Chauvin

Préparation

SIROP SIMPLE INFUSÉ AUX PISSENLITS

- 1 Cueillir 250 fleurs de pissenlit ! ⚠
- 2 Enlever les bractées, les tiges et les feuilles (parties vertes), et conserver seulement l'inflorescence (partie jaune). Bien rincer sous l'eau froide (voir la note).
- 3 Dans un chaudron, porter l'eau à ébullition. ⚠
- 4 Retirer la casserole du feu. Déposer les fleurs et infuser pendant 45 minutes.*
- 5 Passer le liquide au tamis fin en pressant bien les fleurs pour en extraire un maximum de jus.
- 6 Ajouter le sucre à l'infusion et porter à ébullition; bien dissoudre le sucre. Éteindre le feu une fois l'ébullition atteinte.
- 7 Mettre le sirop au frigo et laisser refroidir.

ÉLIXIR

- 8 Dans un verre de taille moyenne, déposer quelques glaçons et quelques tranches d'orange.
- 9 Remplir le verre avec 1 part de sirop simple pour 4 parts d'eau pétillante.

Truc de cheffe Bi

Pour un goût plus floral,
infuser les fleurs
de 12 à 24 heures,
à température
ambiante.

Note

Il faut éviter de consommer des pissenlits provenant de zones polluées ou traitées avec des pesticides. Faire tremper les fleurs dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude peut aider à éliminer la saleté et les petits insectes. Les feuilles peuvent être utilisées pour la recette de spanako pissenlita ou celle de pissenlit carbonara.