

Vin de pissenlit

(d'après le livre de Denise Allaire, Cuisinons nos plantes sauvages, Éditions de l'Aurore, 1977)

Ingrédients:

- Fleurs de pissenlits non tassées dans un récipient de 4 litres
- 4 litres d'eau bouillante
- 2 kg de sucre
- 3 citrons tranchés
- 3 oranges tranchées
- 250 g de raisins secs
- 15 g de levure sèche

Préparation:

Cueillez les fleurs des pissenlits par une journée bien ensoleillée, lorsqu'il y en a en abondance et loin des zones polluées par les pesticides et les autos. Si vous n'en avez pas assez dans votre pelouse, cherchez dans les parcs industriels de bureaux ou les cimetières... là où personne ne marche dessus. Cueillez seulement la fleur, sans la queue qui donne un goût amer.

- Mettez les fleurs dans un seau de plastique d'au moins 8 litres et versez l'eau bouillante dessus
- Couvrez avec une serviette propre et laissez reposer 24 heures
- Filtrez à travers un linge fin et solide en pressant le maximum de jus
- Ajoutez le sucre et les fruits
- Saupoudrez la levure sur le dessus et remuez avec une spatule
- Laissez votre seau à la température de la pièce et couvrez d'une serviette propre
- Remuez ce liquide 2 fois par jour pendant 9 jours
- Filtrez et transvasez le liquide dans une cruche suffisamment grande
- Bouchez temporairement avec un mouchoir de papier ou de la ouate
- Entreposez la cruche au frais (15 à 18°C) pendant 40 jours
- Embouteillez votre vin en siphonnant la partie la plus claire. Jetez le dépôt.
- Conservez à la cave au moins 6 mois avant de le boire.

NB: je trouve que ce « vin » de pissenlit est plutôt un digestif car il est très capiteux!

Edith Smeesters, auteure du livre « Guide du jardinage écologique » Ed. Broquet 2013