

Thé glacé pissenlit citron

DONNE : 6 TASSES TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN INFUSER LE THÉ: 30 MN

Ingrédients

- 1 tasse de pétales de pissenlit (sans tiges ni feuilles)
- 2+ 4 tasses d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable (ou édulcorant au choix)



Directions

1. ****Facultatif**** Portez des gants lorsque vous séparez les pétales de la partie verte de la fleur pour éviter les taches.
2. Rincez les fleurs de pissenlit. (Vous pouvez retirer les parties vertes de la fleur pour réduire l'amertume.)
3. Faire bouillir 2 tasses d'eau et verser sur les fleurs. Remuer et couvrir. Laissez infuser pendant 20 minutes.
4. Ajouter les 4 tasses d'eau restantes, le jus de citron et l'édulcorant au thé et mélanger.
5. Réfrigérer pendant 3 heures ou toute la nuit.
6. Filtrer les pétales et servir. Vous pouvez décorer avec quelques pétales.



Salade de pissenlit de 1844

PORTIONS: 2 TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN

Ingrédients

- 2 tasses de feuilles de pissenlit frais
- 1/2 petit oignon, finement coupé en dés
- 1/4 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 2 cuillères à soupe d'huile de votre choix
- Sel et poivre au goût

Directions

1. Récoltez les jeunes feuilles du pissenlit. Nettoyez soigneusement les feuilles.
2. Faire tremper les feuilles dans l'eau pendant une heure.
3. Égoutter les feuilles et ajouter les oignons.
4. Dans un autre bol, mélanger le vinaigre, le sel et le poivre et l'huile.
5. Dressez la salade juste avant de servir.

