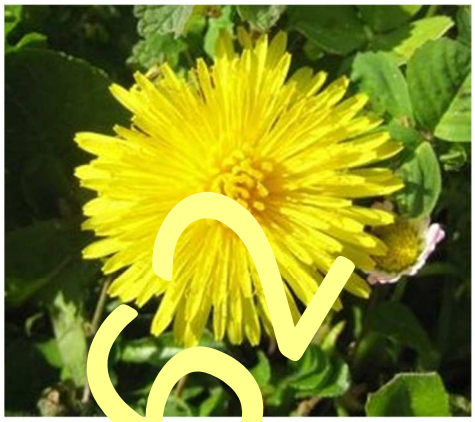
Le vin de pissenlit

Les ingrédients :

- **Pour 3 litres de fleurs**

-5 litres d'eau
-1.750kg de sucre roux
-3 oranges en rondelles avec écorces
-185g de raisins secs (Corinthe)
-1/2 citron
-25g de levure fraîche de boulanger



Préparation :

Lavez les fleurs de pissenlit pour bien les débarrasser des insectes sans oublier d' ôter le pédoncule vert qui est amer

Faites bouillir ensemble l'eau et les fleurs pendant 20 minutes.

Passez les fleurs de pissenlit en pressant bien puis ajoutez le sucre, et laissez refroidir à température ambiante.

Incorporez les raisins et le citron.

Délayez la levure dans un peu de liquide prélevé à l'ensemble refroidi, et l'incorporer.

Mettre le liquide dans un récipient (Dame Jeanne de préférence ou seau alimentaire avec couvercle), bien le fermer sans oublier de mettre le Glouglouteur sur le couvercle en plastique ou le bouchon d eliège et laissez fermenter deux mois et demi à trois mois dans un endroit frais.

Surveillez de près le Glouglouteur, il doit toujours être rempli pour assurer sa fonction sous la pression !

Passé ce temps, soutirez, filtrez et surtout goutez et laissez reposer quelques heures puis mettez en bouteille.

A consommer avec modération…..et tous ses amis !

Fabrou 62