

# LE PISSENLIT

Le pissenlit, de son vrai nom Taraxacum, appartient à la famille des Asteracées. Cette petite plante herbacée à la fleur jaune fait la joie des enfants mais cela n'a pas toujours été le cas.

Il possède des vertus diurétiques, ce qui peut peut-être vous surprendre ; c'est pourtant indiqué dans son nom : le pisse en lit !

La consommation alimentaire du pissenlit n'a pas toujours été du goût de tout le monde. A la fin du XIXe siècle, les Suisses furent très étonnés de voir des Français manger cette plante en salade, qu'ils nommèrent du coup « salade de Français ». Il est vrai que, selon la période de récolte, le pissenlit peut être très amère, comme l'humour des Français.



## Vin de pissenlit

### Ingrédients

- 1 kg de fleurs de pissenlits
- 40 g de raisins de Corinthe séchés
- 1,5 kg de sucre
- 2 oranges non traitées
- 1 citron non traité

1 - Faire infuser les fleurs de pissenlits dans 4 litres d'eau de source

2 - Faire macérer l'ensemble, au moins deux jours, en remuant de temps en temps

3 - Filtrer l'ensemble et verser dans un grand pot en grès

4 - Ajouter le sucre, les raisins de Corinthe, le citron et les oranges, préalablement coupés en quartiers

5 - Couvrir le pot avec un linge. La fermentation va commencer. Elle pourra durer de un à trois mois. Remuer l'ensemble régulièrement

6 - Une fois la fermentation terminée, filtrer et mettre en bouteille.

