



Extrait du Vivre en Comminges

<http://www.vivreennomminges.org/Vin-de-fleurs-de-Pissenlit.html>

# Vin de fleurs de Pissenlit

- Documentation - RECETTES CULINAIRES - Boissons -

Date de mise en ligne : samedi 15 avril 2006

---

**Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés**

---

## Vin de Printemps

*Recette transmise par Pounette*

- **Une cagette de fleurs de pissenlits**
- Les faire bouillir dans 10 litres d'eau pendant ¼ heure
- Passer le jus
- Ajouter
  - 3,375 kg de sucre
  - 0,375 kg de raisins sec
  - 1 citron coupé en morceaux
  - 1 noix de levure de boulanger
- **Laisser macérer 4 mois**
- Soutirer et mettre en bouteille en filtrant

## Dandelion wine

*Recette tirée de "la cuisine sauvage" de François Couplan*

- Ramassez 3 litres de fleurs de Pissenlit. Faites les tremper immédiatement dans 4 litres d'eau bouillante et laissez-les macérer pendant 3 jours.
- Au bout de 3 jours (pas moins, pas plus) filtrez le liquide et gardez-le - vous n'aurez plus besoin des fleurs.
- Amenez à ébullition le jus que vous avez obtenu, avec le zeste de 2 orange et d'1 citron - non traité - et 1 kg de sucre ou 750 g de miel. Faites bouillir pendant quinze minutes.
- Arrêtez le feu et ajoutez le jus des oranges et du citron. Remuez le tout et ajoutez 2 clous de girofle et 2 fruit de cardamome. Faites chauffer doucement pendant une demi-heure.
- Filtrez et mettez le liquide dans un pot en céramique avec du pain rassis tartiné de levure de boulanger. Laissez fermenter deux semaines. Mettez en bouteille soigneusement fermées et conservez quelques mois avant de commencer la dégustation.

*Recette traditionnelle. Vin très apprécié dans les pays anglo-saxons.*