

La cramailotte de Questions de goût

- 2 l. de « bouillon » de pissenlit, obtenu en cuisant à petits bouillons un gros panier de fleurs de pissenlit (sans les queues) dans environ 3 l. d'eau (réduction d'1/3)
- le jus de 2 oranges bio
- le jus de 2 citrons bio (on conservera les peaux de ces agrumes, après en avoir exprimé le jus, pour les confire éventuellement en fines lamelles dans une petite casserole)
- 1, 8 kg. de sucre (blanc et cassonade à parts égales)
- ½ l. de gelée de pommes vertes (à défaut de gelée de pomme, ajouter 2 sachets d'agar-agar ou, au pire, de Vitpris)

Verser le tout dans la bassine.

Cuire à moyens bouillons pendant une heure et demi, jusqu'à réduction d'un tiers du volume.

L'aspect et la consistance sont celles du miel.

L'odeur et le goût (?) sont ceux... du foin.