

vin de pissenlit

Volume brassé : 1 gallon

Au printemps, des milliers de fleurs de pissenlit recouvrent plusieurs champs et espaces libres. Saviez-vous que l'on peut utiliser ces fleurs jaunes pour faire un vin qui ne coûte pas trop cher? Essayez la recette de mon grand-père. Mais buvez-en toujours modérément.

Ingrédients

1 gallon ou 4,5 litres de fleurs de pissenlit
4 citrons tranchés en rondelles
1 gallon ou 4,5 litres d'eau bouillante
4 oranges tranchées en rondelles
4 livres ou 1,716 kg de sucre blanc
1 enveloppe de levure sèche
½ tasse ou 227 g de raisins secs

Marche à suivre

1. Laver les fleurs à l'eau froide.
2. Prendre les pétales jaunes seulement, car la partie verte donne un goût amer.
3. Déposer les fleurs lavées dans une grosse jarre de grès.
4. Dissoudre le sucre blanc dans l'eau bouillante.
5. Verser l'eau sucrée sur les fleurs dans la jarre.
6. Laisser reposer 48 heures et filtrer ensuite.
7. Hacher finement les raisins secs.
8. Ajouter au liquide la levure, les raisins, les tranches de citron et d'orange.
9. Mélanger les ingrédients avec le liquide et fermer la jarre à moitié.
10. Laisser fermenter pendant 20 jours dans un endroit chaud.
11. Brasser le mélange une fois par jour.
12. Filtrer le liquide la 20e journée, et le laisser reposer pendant 5 autres jours.
13. Siphonner dans des bouteilles stérilisées.
14. Laisser vieillir un peu dans un endroit froid.

Saviez-vous que...

Les feuilles de pissenlit font une excellente salade.

Le mot pissenlit vient du verbe pisser; la plante stimule la sécrétion de l'urine.

Le mot dent-de-lion est un synonyme du mot pissenlit, d'où le mot anglais dandelion.

L'expression «Manger les pissenlits par la racine» signifie «Être mort et enterré».

jarre de grès : grand récipient muni de deux anses, en céramique très dure

siphonner : transvider à l'aide d'un siphon (siphon : tube en forme de J)