



## APERITIF DU SOLEIL

Cueillir 12 à 13 pignées de fleurs de pissenlit

Les jeter dans une grande cocotte.

Verser dessus 4 litres d'eau bouillante frémissante.

Laisser infuser 24 heures.

Filtrer au chinois.

Ajouter au jus obtenu :

- 2 kg de sucre

- 500 g de raisins secs

- 3 oranges et 3 citrons coupés en tranches avec leur peau

Laisser reposer 3 semaines en remuant 1 fois par jour (laisser à la cave).

Filtrer.

Mettre en bonbonne (ou en bouteilles) sans fermer hermétiquement, mais à l'aide d'un linge ou d'un coton.

Laisser reposer 40 jours.

Filtrer à nouveau.

Mettre en bouteilles et boucher.

Attendre 5 à 6 mois pour consommer.