

Vin de pissenlit (pour cubi de 33 l)

Ingrédients

25 l d'eau (à partager entre les différentes étapes)

¾ de seau de fleurs de pissenlit sans tiges, bien ouvertes, non polluées (seau de 25 l)

10 kg de sucre en morceaux

1 kg de raisins secs non traités (Aldi Allemagne)

5 citrons non traités coupés en morceaux (Aldi Allemagne ou Cora)

62,5 g de levure de boulanger

XX

Faire bouillir de l'eau et y jeter toutes les fleurs de pissenlit.

Porter à ébullition pendant 3-4 mn.

Lorsque le liquide est refroidi, le verser dans le cubi en mettant un entonnoir et une passoire à gros trous pour recueillir les pissenlits que l'on pressera encore pour bien en recueillir le « jus ».

Dissoudre les 10 kg de sucre dans de l'eau (faire chauffer un peu pour bien dissoudre).

Rajouter dans le cubi ainsi que les raisins secs et les citrons coupés en morceaux.

Compléter avec de l'eau froide (environ jusqu'au dernier trait du cubi)

Dissoudre la levure dans une tasse avec un peu d'eau et la rajouter dans le cubi **quand le mélange ne dépasse plus 25°**

Bien secouer pour mélanger.

Ce mélange devra reposer pendant 6 semaines en étant remué de temps en temps, le goulot du cubi sera simplement recouvert d'une mousseline ou gaze ... surtout pas le bouchon !

Après ce temps, fermer le cubi avec le bouchon sans trop insister et laisser reposer jusqu'en janvier et même plus longtemps (sauf pour dégustation 😊)... **si beaucoup de gaz dégazer souvent !**

Mettre en bouteille par temps clair