

# DIY – Câpres de pissenlit

Bonjour à toutes et tous

Au détour des billets de balade botanique, j'ai noté que vous êtes nombreuses / nombreux à être curieux des plantes sauvages comestibles. Alors que diriez d'une amusante recette de cuisine sauvage et de saison. ?

Sur ce début de printemps, la nature recèle surtout de *feuilles* et de *boutons* de fleurs. Les premières sont souvent utilisables en petite quantité pour des salades ou des farces de tartes et chaussons. Les deuxièmes peuvent s'utiliser en condiment, comme par exemple les boutons de pâquerette et de pissenlit. Les boutons floraux de pissenlit sont réputés pour former des « câpres ». L'idée m'a de suite amusée, et trouvant une recette sur le net, je me suis lancée dans sa réalisation. Une cueillette de boutons floraux non éclot en retour de balade, un pot, un peu de vinaigre bouilli, rien de plus. Ultra simple.

Aujourd'hui, je ne peux pas vous donner le résultat gustatif, mes câpres sont encore en train de mariner. Mais vu que la saison du pissenlit reste assez courte, je me suis dit que vous seriez sans doute preneuse/preneur de l'idée. C'est facile à tenter et amusant, que demander de plus. ☐ Bonne journée !

- "CÂPRES" DE PISSENLIT -



# Tutoriel : Câpres de pissenlit

Saison : Mars à Juin

## Matériel

- 1 pot en verre avec couvercle
- boutons de pissenlit (suffisamment de pour remplir le pot
- vinaigre de cidre (suffisamment pour recouvrir tous les pissenlits)
- 1 pincée de sel et de poivre

## Réalisation

- Dans une prairie, idéalement à distance d'une route, cueillez des boutons de pissenlit non éclot. Si vous n'en trouvez pas, n'hésitez pas à regarder directement au pied, parfois leur tige n'est pas encore bien formée.
- A la maison, lavez les boutons, retirez le résiduel de tige et les feuilles du capitule.
- Ébouillantez le pot puis remplissez avec les boutons
- Remplissez le pot de vinaigre de cidre (pour estimer la quantité de vinaigre), puis mettez le vinaigre dans une casserole avec une pincée de sel et de poivre. Portez à ébullition. Remettez le vinaigre dans le pot et fermez hermétiquement.



© Au Fil du Thym

**Utilisation :** Consommez comme des câpres

**Conservation :** Conservez jusqu'à 1 an à l'abri de la lumière et de la chaleur. Une fois ouvert, conservez au réfrigérateur et consommez dans le mois

---