

- FICHE RECETTE N°13 -

MON CAFE DE RACINES DE PISSENLIT

INGREDIENTS

15 RACINES DE PISSENLIT

MATERIEL

1 LONG COUTEAU
1 SALADIER
1 PASSOIRE
1 BROSSE A DENTS
1 PAPIER SULFURISE
1 MIXEUR – HACHOIR
1 POT REFERMABLE

1. Déterrez les racines de pissenlit à l'aide d'un couteau à longue lame.
2. Séparez les racines des rosaces de feuilles.
3. Faites tremper quelques minutes les racines dans de l'eau claire pour que la terre s'en détache plus facilement.
4. A l'aide d'une brosse à dents, retirez la terre en frottant les racines.
5. Rincez les racines une dernière fois sous l'eau claire.
6. Coupez-les en petits morceaux assez réguliers.
7. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les étalant bien.
8. Mettez la plaque au four à 180°C pendant 25 minutes. Les racines devraient être bien noires.
9. Mettez-les dans un mixeur et réduisez-les en poudre.
10. Mettez une bonne quantité de poudre de racines de pissenlits dans une boule à thé ou un filtre, et laissez infuser 2 à 3 minutes.

