

## **Recette du Vin de Pissenlit de Bruno pour une bonbonne de 20 l:**

### **Ingrédients :**

- 10 l de fleurs sans les grandes tiges,
- 6 kg de sucre cristallisé,
- 500 g de raisin sec,
- 2 citrons,
- 16 g de levure de bière.

Faire bouillir les fleurs recouvertes d'eau 5 minutes dans un grand fait tout,

Filtrer et mettre le jus de cuisson dans la bonbonne.

Ajouter le raisin sec dans la bonbonne ,

Faire fondre le sucre dans un peu d'eau sans faire bouillir puis verser dans la bonbonne,

Ajouter la levure et le citron coupé.

Compléter la bonbonne d'eau froide.

Laisser fermenter puis tirer vers septembre « un jour que les femmes sont patronnes » (=quand le ciel est clair).

Attention à laisser la lie de 4 ou 5 cm d'épaisseur au fond de la bonbonne.

à déguster avec modération (son taux d'alcool est généralement voisin de 15°) bien frais en apéro ou en dessert.