

# La Bière de pissenlits



## Ingrédients :

- 2,5 Kg de fleurs de pissenlits,
- 1,250 Kg de sucre,
- 25gr de levure de bière,
- 10 litres d'eau.

## Préparation :

Cueillir les fleurs fraîches, bien épanouies, de pissenlits dans les lieux abrités des pollutions. Les laver soigneusement et laisser égoutter. Mettre les fleurs dans un baquet et verser dessus l'eau bouillante. Faire tremper pendant trois jours, en "brassant" deux fois par jour, c'est-à-dire en remuant longuement. Couvrir le baquet.

Après 3 jours, filtrer le jus dans une grande bassine et faire chauffer. Ajouter le sucre. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit fondu, sans faire bouillir. Laisser refroidir. Lorsque le mélange est tiède, ajouter la levure délayée dans un peu d'eau. Verser dans un petit fût et laisser fermenter pendant 15 jours.

Lorsque la fermentation est terminée, soutirer la bière de pissenlit et mettre en bouteilles. Laisser les bouteilles ouvertes jusqu'à ce que la fermentation soit complètement terminée. Boucher alors et museler les goulots.

La confrérie des gousseurs  
des produits du pissenlit

## Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - 11 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : [occitanie.pm@accueil-paysan.com](mailto:occitanie.pm@accueil-paysan.com)

[www.accueil-paysan-occitanie.com](http://www.accueil-paysan-occitanie.com)

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

