

Grâce à l'apparition précoce de ses fleurs, le pissenlit est une importante pâture pour les abeilles, qui sert au développement des colonies d'abeilles au printemps, mais qui peut également permettre une récolte de miel précoce en cas de présence importante.

Pour obtenir un kilogramme de miel, une colonie d'abeilles doit visiter plus de 100 000 fleurs de pissenlit.



Les bourgeons de pissenlit comme « faux câpres »

2 poignées de
Boutons de pissenlit
200 ml d'eau
600 ml de vinaigre
1 - 2 cuillères de sel

Récolter les boutons encore bien fermés juste avant la floraison, les saler et les laisser reposer quelques heures. Porter ensuite à ébullition du bon vin ou du vinaigre aux herbes et y faire bouillir brièvement les bourgeons.

Filtrer le vinaigre ou le vin et porter à nouveau à ébullition. Verser ensuite sur les bourgeons. Mettre immédiatement les bourgeons dans leur liquide dans des bocaux à vis, bien fermer et laisser macérer pendant environ 2 - 4 semaines.

Paysages comestibles

Légumes sauvages et recettes, faciles à réaliser (01-2025)

Chaque mois, j'essaierai de présenter une plante forestière (sauvage) et une recette correspondante. Je vous souhaite beaucoup de succès dans vos essais. Angelika Wolf



Les fleurs jaunes conviennent à la fabrication d'un sirop ou d'une gelée (cramaillotte, à l'orange, au citron et au sucre) savoureux, semblable au miel, à tartiner sur du pain.

Les jeunes feuilles, au goût légèrement amer, peuvent être utilisées comme salade de pissenlit.

La racine peut également être utilisée en salade ou cuite.

Dans les années d'après-guerre, on fabriquait un remplacement de café à partir de la racine séchée et grillée de la plante (remplacement de racine de chicorée).



Pissenlit - boutons floraux, grillés

Pissenlit - boutons floraux, seulement fermés
Beurre
Sel



Uniquement au printemps : retirer délicatement les boutons floraux de pissenlit, bien les laver, les sécher. Mettre du beurre avec une pincée de sel dans la poêle, faire revenir les boutons. Comme accompagnement intéressant.

Un effort qui en vaut la peine.