

## PINEAU CAMPAGNARD

### INGREDIENTS :

*pour 20 litres d'eau  
10 litres de fleurs de pissenlit sans tasser ( 1 seau )  
750gr de raisins secs  
2 citrons coupés en rondelles  
7kg500 de sucre semoule  
50gr de levure de boulanger en poudre*

### PREPARATION :

*nettoyer les fleurs  
faire bouillir les 20 litres d'eau  
quand l'eau bout , ajouter les fleurs  
faire bouillir 10MN, les retirer  
ajouter les raisins,les citrons le sucre  
et la levure*

*faire macérer 4 mois dans un endroit frais  
filtrer et mettre en bouteilles*

### SERVIR BIEN FRAIS

*nb :on peut diviser la recette en 2  
faire macérer la préparation dans des seaux  
munis de couvercles,et la remuer tous les jours*

*filtrer la préparation sur plusieurs jours afin d'obtenir  
un liquide limpide*