



CAFÉ DE RACINES DE

Pissenlit

Préparation: 1h
Torréfaction: env. 30mn
15mn



INGRÉDIENTS ET OUTILS

Pour 1 pot de 250g de racines torréfiées

- *1kg de racines fraîches de pissenlits*
- *1 fourche bêche pour retourner les plantes*
- *1 truelle pour aller chercher la racine*
- *1 plat émaillé pour mettre les racines à torréfier*
- *1 mixeur ou moulin à café*

RECETTE

Nettoyer les racines de pissenlit avec une brosse, couper les bouts abimés.

Découper les racines propres en petits morceaux et les placer dans le plat émaillé.

Enfourner dans un four à 200° jusqu'à ce que les racines brunissent.

Sortir du four et laisser refroidir.

Passer au moulin à café ou au mixeur selon la mouture souhaitée.

Infuser selon la méthode préférée. (Cafetière Moka, à piston ou filtre)

ÉTIQUETTE

L'étiquette est pensée pour s'adapter sur un pot rond de 250ml.

BOIS UN PISSENLIT PAR LA RACINE!

SUCCÉDANÉ DE CAFÉ 100% À BASE DE RACINES
DE PISSENLITS SAUVAGES TORRÉFIÉERS



souslesnuages.com

BOIS UN PISSENLIT PAR LA RACINE!

SUCCÉDANÉ DE CAFÉ 100% À BASE DE RACINES
DE PISSENLITS SAUVAGES TORRÉFIÉERS



souslesnuages.com

BOIS UN PISSENLIT PAR LA RACINE!

SUCCÉDANÉ DE CAFÉ 100% À BASE DE RACINES
DE PISSENLITS SAUVAGES TORRÉFIÉERS



souslesnuages.com