



Primevères cristallisées

- Primevères sauvages ou du jardin (pas de fleurs de pépinière, risque de contenir des pesticides ou engrais chimiques)
- 1 blanc d'œuf
- Sucre fin

Dans une assiette creuse, battre le blanc d'œuf avec une fourchette (une légère mousse se forme).

Dans une autre assiette creuse, mettre le sucre.

Extraire la fleur de sa tige et introduire un cure-dent à la base de la fleur.

Avec l'aide d'un pinceau (de cuisine) badigeonner les pétales, des 2 cotés, avec le blanc d'œuf.

Placer ensuite la fleur dans le sucre et recouvrir.

Retirer la fleur du sucre et secouer légèrement. Laisser sécher 1 à 2 jours.

<https://www.dansonslacapucine.be/blog/>