



## *Fleurs confites*

### ***Ingrédients :***

La quantité de fleurs de CBD que vous voulez -  
10 cuil. à  
soupe de sucre - 100 g de beurre

Prenez des fleurs sèches, longues et manucurées. Attachez à l'extrémité de chacune d'elles 10 cm de ficelle de cuisine.

Faites fondre 100 g de beurre dans une petite casserole et trempez les têtes une à une, pas plus d'une seconde, dans le beurre fondu, en penchant la casserole si nécessaire. Égouttez-les au fur et à mesure sur un fil à linge en accrochant la ficelle à une pince à linge. Laissez-les une vingtaine de minutes.

Faites un caramel en chauffant 10 cuil. à soupe de sucre avec 4 cuil. à soupe d'eau. Mélangez bien et dès que le caramel commence à se teinter, trempez les têtes une à une rapidement dans ce sirop. Égouttez à nouveau sur le fil à linge jusqu'à ce que le caramel ait durci.