

Jus de bissap



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 litre d'eau
- 15 grammes de fleurs d'hibiscus séchées
- 5 feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre ou de miel (optionnel)
- 1 cuillère à café d'eau de fleurs d'oranger (optionnel)



Préparation

- Verser l'eau dans une casserole et la porter à ébullition.
- Pendant ce temps, rincer rapidement les fleurs d'hibiscus à l'eau froide, presser le citron pour obtenir 2 cuillères à soupe de jus et laver les feuilles de menthe.
- Quand l'eau bout, ajouter hors du feu les fleurs, le sucre vanillée, le citron et la menthe. Mélanger bien pour dissoudre le sucre et laisser infuser une quinzaine de minutes. Plus les fleurs infusent, plus la couleur rouge devient intense (de même que le goût).
- Filtrer à travers une passoire pour enlever les fleurs.
- Vous pouvez placer votre jus au frigo pendant 5h pour le déguster bien frais ! Pour les plus gourmands, le jus de bissap peut aussi se boire tiède.



Petite astuce : s'il vous en reste, faites-en des glaçons !