



TAP CUISINE

NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 30 mai 2017 :

Bissap (Jus de fleur d'hibiscus)

Ingrédients : 1 LITRE

- 250 g de fleurs d'hibiscus séché
- 250g de sucre en fonction de l'acidité de la fleur
- Feuilles de menthe
- 1.5 L d'eau

Préparation du jus :

Étape 1: Lavez les fleurs et mettez les dans une casserole avec de l'eau et porter à ébullition pendant 25 minutes.

Étape 2: Après 25 minutes, retirez du feu et ajoutez les feuilles de menthe. Puis laissez totalement refroidir.

Étape 3: Versez le liquide dans une passoire pour séparer les fleurs du jus.

Étape 4: Ajoutez le sucre et de la menthe au jus .

Mettez dans le réfrigérateur et servir très frais.

