



Bissap

MATÉRIEL

Une casserole

Une cruche ou un grand récipient en verre



INGRÉDIENTS

Pour 2,5 Litres

2,5L d'eau

100g de sucre

2 cuillers à café de fleur d'oranger

2 poignées de fleur d'hibiscus



LES ÉTAPES

1. Rincer les fleurs d'hibiscus
2. Faire bouillir les fleurs jusqu'à totale coloration de l'eau (environ 10min)
3. Laisser refroidir puis retirer les fleurs du jus de cuisson
4. Ajouter le sucre, la fleur d'oranger et mélanger
5. Transvaser dans une cruche ou un grand récipient et mettre au frais
6. Servir très frais

RECETTES
ÉCRITES
PAR :

