**Bissap (SENEGAL)**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

**Ingrédients (pour 2 litres de boisson) :**

- 2 tasses de fleurs d'hibiscus (bissap) et un bouquet de menthe fraiche de préférence  
- 2 litres et demi d'eau  
- 100 g de sucre + ou – selon les goûts

**Préparation de la recette :**  
Rincer le bissap. Faire bouillir le bissap et l'eau jusqu'à totale coloration de l'eau.  
Ajouter la menthe et laisser infuser hors du feu.

Laisser refroidir puis retirer le bissap et la menthe du jus de cuisson. Ajouter à ce jus le sucre  
Mettre au frais pendant 5 heures et servir très frais.

Ne pas hésiter à sucrer le jus à volonté, le bissap ayant un peu d’amertume. On peut aussi y ajouter du jus d'ananas mais dans ce cas réduire le sucre. Cette recette est très facile à réaliser et le bissap se trouve facilement dans les magasins de produits exotiques.