

La safranerie

49 **infusion au bissap (hibiscus sabdariffa)**

[L'île aux épices](#)

la recette proposée
par le site sans
modification, sauf la
dernière ligne.

Ingrédients

1.5 l d'eau
100 g de fleurs séchées d'hibiscus
50 g de sucre
Facultatif : pain de singe, menthe, gingembre, etc.

Préparation de la boisson

Faites bouillir l'eau
Mettez les fleurs dans l'eau et laissez bouillir pendant 20 min
Laissez refroidir et filtrez
Ajoutez le sucre et éventuellement un ingrédient supplémentaire de votre choix et c'est prêt !

Vous pouvez boire chaud ou froid, voire légèrement glacé : placez votre bissap au congélateur quelques heures, le temps que la glace commence à se former, mais sans faire un glaçon, c'est

Quel est le goût du bissap ?

L'infusion d'hibiscus possède un goût acidulé avec un parfum subtil de fruits rouges.
Étonnamment fruitée, sa saveur se rapproche de la cranberry avec une touche de framboise.

Bonus : la recette d'Alain Passard

Alain Pas-sard est un chef cuisinier français, propriétaire du restaurant parisien 3 étoiles L'Arpège et voici sa recette : dans une grande casserole, versez 1 l d'eau miné-rale, ajoutez 50 g de sucre semoule, 3 grains de poivre noir, 1 clou de girofle, 1/2 bâton de can-nelle, le zeste d'1/4 de citron, le zeste d'1/4 d'orange, 1/2 gousse de vanille avec les graines, 60 g de fleurs d'hibiscus séchées, et faites chauff-fer à feu doux. Quand ça frémit, retirez du feu et laissez infuser 2 h.

ajouter une rasade d'infusion de safran juste avant de servir. Même chose avec le jus de [Même chose avec le jus de gingembre du même site](#)