

Cocktail ananas et coco au sirop de bissap

Recette pour 4 personne(s)

Préparation : 10 min

cuisson : 30 min

Sirop de Bissap rouge

- 20 g de fleurs d'hibiscus séchées (bissap)
- 400 g de sucre
- 35 cl d'eau
- le jus d'1/2 citron Cocktail
- 1 litre de jus d'ananas
- 200 ml de crème de coco
- 5 glaçons

Préparation

1. Rincez le bissap puis mettez-le dans une grande casserole.
2. Ajoutez le sucre, l'eau et le jus de citron puis chauffer à feu moyen.
3. Dès que le mélange bout remuez sans arrêt avec une spatule en bois pendant dix à quinze minutes.
4. Arrêtez le feu et continuer à remuer pendant dix minutes.
5. Passez le sirop au chinois et laissez-le refroidir.
6. Dans un mixeur mélangez le jus d'ananas, le lait de coco ainsi que les glaçons.
7. Versez le cocktail dans des verres puis ajoutez un filet de sirop de bissap au centre, vous obtiendrez ainsi une belle couleur rougeâtre en surface.

ANANAS

AVANTAGES: riche en vitamine c, B6, acide folique, fer, et manganèse

INCONVÉNIENTS: renferme de la broméline, une enzyme causant des dermatites chez les sujets sensibles