



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

Jus de bissap

Recette pour 50 personnes

Ingrédients

- 200 gr de fleurs sèches de Bissap pour 15 litres de jus.
- Jus de citron (15 citrons)
- 15 cuiller à café d'extrait de vanille liquide, ou 15 sachets de sucre vanillé.
- Une cinquantaine de feuilles de menthe.
- Sucre : environ 250 cl de sirop de canne, ou environ 2kg de sucre, et en fait à votre goût. Ou avec vos sucrettes et même sans sucre.
- 30 cuillers à soupe de mélasse de grenade. Généralement on y met plus souvent du sirop de grenadine, mais nous qui avons de la mélasse de grenade, nous la préférons à la recette « traditionnelle ». Ca étoffe le côté « vin » du breuvage.

Préparation

La recette en Bissap ROUGE.

- Faire infuser les fleurs de Bissap, eau à 100°.
 - Laisser refroidir lentement, ou bien forcer un peu la dose si vous êtes pressés.
 - Passer le tout alors sur des glaçons.
 - Filtrer
- Note: vous pouvez faire une seconde infusion avec les fleurs de la première avec 15 litres d'eau, cela vous donnera une boisson légère et agréable à boire sans sucre.
- Rajouter le jus de citron, la vanille, le sucre, la menthe.
 - Se boit frais.

Nous avons essayé avec une Karine diverses combinaisons lors des criées du 96 :

- Fifty fifty avec du vin rosé = très bien.
- Fifty fifty avec du champagne rosé ou blanc = très bien, et on ne sent pas la différence blanc ou rosé?
- On peut rajouter un peu de rhum (ça on n'a pas essayé avec cette Karine ; quand même elle travaillait l'après-midi).

Mais enfin, le bissap, traditionnellement ça se fait sans alcool? et aussi sans mélasse de

grenade. Mais toute tradition change plus ou moins vite. Il faut dire qu'en un repas chez Nicolas Beaujon, on a franchi un grand pas ! .

Je l'ai fait goûter à ma mère. Elle a dit, du Bissap et de la musique de Momo Wandel Soumah : « On n'arrête pas le progrès, comment veux-tu qu'on meure !? ».

Origines

Entre Afrique de l'Ouest et Soudan, en passant par la Casamance et le Mali, on change la prononciation.

Petits plants d'ibiscus aux fleurs charnues. Se fait en blanc ou en rouge.
Se vend en France sous la forme sèche.

Se trouve dans les boutiques de la rue des Poissonniers dans le 18°.

Et aussi dans une boutique rue Elzévir dans le 3°. La rue n'est pas longue, la boutique est grande pleine de vitrines sans trop de choses dedans, si bien que l'on voit très bien maintes nattes de couleur dedans ; pour le moment on la reconnaît à ça . Elle est en réorganisation autour du n° 5.

Pour la mélasse de grenade, on en trouve dans les magasins turcs, arméniens et libanais, égyptiens, de la rue Lamartine dans le 9° à l'Institut du Monde Arabe dans le 5°, en passant par autour du carrefour M° de Belleville, rues adjacentes des 10°/ 11°/ 19°/ 20°. (une adresse parmi d'autres : épicerie Le Caire rue de Belleville ou encore à Aligre.

URL source (modified on 23/11/2014 - 17:34): <https://tabliersvolants.org/recette/jus-de-bissap>