Ananas et coco au sirop de fleur d’hibiscus

Préparation : 10 min

Sirop de fleur d’hibiscus:

20 g de fleurs d’hibiscus séchées

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

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

Les conseils de Nina: Vous pouvez utiliser le reste du sirop de fleurs d’hibiscus pour réaliser d’autres cocktails, pour napper des gâteaux et des glaces.