

# GELEE DE FLEURS D'HIBISCUS

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 25 mn**

Pour environ 2 pots de 450 g :

100 g de fleurs d'hibiscus séchées (en épicerie exotique)

1 l d'eau

1 sachet de Vitpris

sucres semoule

1. Rincez plusieurs fois les fleurs d'hibiscus à l'eau froide pour les débarrasser d'éventuels résidus de sable ou de terre. Les plonger dans 1 litre d'eau, porter à ébullition et laissez bouillir à couvert environ 15 minutes. On obtient une décoction très foncée.
2. Filtrez ce jus dans une passoire fine éventuellement doublée d'une étamine
3. Pesez le jus obtenu : en général on obtient environ 500 à 600 g de jus. Préparez le même poids de sucres. Si on aime les gelées moins sucrées on peut réduire sans problème à 450 g de sucres pour 600 g de jus. Attention cependant à ne pas diminuer plus car le bissap est par nature très acide.
4. Prélevez 2 cuillères à soupe de sucres et mélanger au sachet de Vitpris. Versez dans le jus de fleurs d'hibiscus, mélangez au fouet. Portez à ébullition et laissez bouillir 1 minute.
5. Ajoutez le reste du sucres, portez à nouveau à ébullition. Laissez bouillir 3 minutes, pas plus, en écumant

les impuretés.

6. Mettre en pots et laisser refroidir, pots retournés. La prise se fera progressivement dans les heures suivantes. Attendre si possible quelques jours avant de consommer.