

Le bissap

Lors de notre séjour à Dakar, j'ai découvert une boisson sucrée et très rafraichissante: le bissap

Il s'agit d'une infusion à la couleur bordeaux. On pourrait croire à du vin, mais attention, les sénégalais sont musulmans dans leur très grande majorité et ne boivent pas de boissons alcoolisées.

Le bissap est une infusion, à base de fleur d'hibiscus séchée (appelée également bissap). On en trouve dans les bars et restaurants bien sûr, mais est vendu dans de petits sachets plastiques par les marchands ambulants un peu partout: dans la rue, les gares routières, les hôpitaux, près des écoles,...

Au Sénégal, cette fleur séchée est facile à trouver, dans les marchés notamment. Présentée sous forme d'énorme tas, à même le sol, elle s'achète plutôt par pot (les boîtes de conserves de concentré de tomates vides servent alors parfaitement de mesure). Il est également possible d'en trouver en France, dans les magasins d'alimentation exotique, dans les herboristeries. J'en ai également vu sur le marché de la Croix Rousse à Lyon!

Les autres ingrédients utilisés pour réaliser cette infusion sont le sucre, le sucre vanillé et la fleur d'oranger. Ensuite, on peut faire varier les plaisirs et les goûts, en ajoutant de la menthe (qui en renforcera la fraîcheur), de l'oseille,...

Voici la recette pour 1,5 L de bissap:

1,6L d'eau

1 grosse poignée de bissap

6 à 7 c. à s. de sucre semoule

2 sachets de sucre vanillé

2 à 3 c. à s. de fleur d'oranger

Verser l'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Laver les fleurs et les jeter dans l'eau bouillante. Couvrir et laisser infuser 20 min

L'eau a alors pris une belle couleur bordeaux. Arrêter le feu et filtrer l'infusion.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé et la fleur d'oranger. Bien mélanger et vérifier que les ingrédients se sont dissolvés.

Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur.

A déguster très frais, en apéritif ou simplement pour se désaltérer entre deux repas.