



## Boisson Fleur d'Hibiscus



Une boisson réjouissante pour le corps et l'esprit, très populaire au Mexique, Jamaïque, Amérique centrale et dans certaines régions d'Amérique du Sud.

Agua de jamaica se consomme froide et est excellente pour hydrater l'organisme et lutter contre la chaleur l'été ou dans les régions très chaudes.

Un sachet de 50 g de fleurs d'hibiscus équivaux pour une préparation de 3 litres environ pour une boisson bien corsée.

Mettre 1 l d'eau à bouillir avec 50 g d'hibiscus et laisser à feu très doux pendant 10 minutes, option d'ajouter vos herbes épicées préférées : menthe, gingembre, étoile d'anis, citron vert, orange...

Couvrir et laisser refroidir. Filtrer ensuite et sucrer selon votre désir avec option sirop d'agave bio. Laisser refroidir et mettre dans le frigidaire une heure avant de servir frais. Préparer cette boisson de préférence la veille ou quatre heures avant consommation.

## Recette infusion fleur d'hibiscus :

L'infusion de fleur d'hibiscus se boit aussi chaude pour une belle tisane rouge avant dormir ou se réchauffer en hiver.

Pour une tasse de 33 cl, utiliser 5 fleurs  
 Pour un litre, utiliser 15 fleurs

Faire bouillir de l'eau et verser délicatement sur une tasse avec les fleurs. Laisser infuser 5 à 10 minutes, suivant l'intensité désirée et dégustez avec une petite cuillère à café de sirop d'agave bio.



Des sachets de fleur d'hibiscus bio par 100g et du sirop d'agave en bouteille 50 ml sont disponible à la vente par l'Hibiscus cuisine mexicaine contemporaine. Pour voir l'ensemble des produits voici le [bon de commande](#). Livraison sur Clermont-Ferrand et environs gratuite à partir de 30€, envoyez votre commande directement sur ce lien [l'Hibiscus](#).