

Recette du Bissap

1 poignée de fleurs d'hibiscus pour un litre d'eau.
120 g de sucre en poudre
Quelques feuilles de menthe.

Mettre les fleurs d'hibiscus dans un litre d'eau froide.
Porter à ébullition et faire bouillir 10 mn.
Rajouter le sucre et la menthe à la fin.
Attendre que ce soit froid pour le boire.

Recette de banforas, biscuits à l'ananas, cuits à la poêle.

Pour 60 petits biscuits de 4 cm de diamètre

300g de farine.
1 cuillère à soupe de levure chimique
60g de beurre
1 œuf
quelques cuillères de lait (6)
60g d'ananas confit
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à café cannelle en poudre
huile pour friture

Mettre la farine dans un grand saladier avec la levure.
Ajouter le sucre en poudre.
Mélanger.
Ajouter le beurre coupé en morceaux et travailler la pâte du bout des doigts.
Ajouter l'œuf.
Ajouter le lait et mélanger pour faire une boule.
Saupoudrer la farine sur le plan de travail et étaler la pâte (0,5cm d'épaisseur)
Faire cuire à la poêle
Mélanger sucre et cannelle et saupoudrer les biscuits