

## BLIS KAM A LA NOIX DE COCO ET SA GELEE DE BISSAP



50 cl de crème liquide  
50 cl de crème de coco  
1 sachet de flan vanille  
35 g de coco râpée

Battre les crèmes au fouet. Ajouter le flan et la noix de coco. Porter à ébullition. Laisser refroidir dans les verrines avant de mettre une cuillère de gelée de bissap. (recette ci-dessous)

### Gelée de bissap (pour 2 pots de 450g)

100 g de fleurs d'hibiscus séchées  
1 litre d'eau  
1/2 sachet de Vitpris  
sucre semoule

Rincer les fleurs d'hibiscus séchées. Verser 1 litre d'eau dans une casserole, y ajouter les fleurs nettoyées et porter à ébullition.

Cuire 15 mn après ébullition.

Filtrer (vous devez normalement obtenir environ 500-600 grammes de jus). Réserver la même quantité de sucre.

Mélanger 2 cuillères de sucre au sachet de Vitpris (Alsa) et reverser dans la casserole de bissap en mélangeant bien avec un fouet. Porter à ébullition puis y ajouter le reste de sucre.

Porter de nouveau à ébullition en remuant doucement et en écumant les impuretés. Laisser bouillir 3-5 minutes. Mettre en pots directement la gelée très chaude. Fermer les pots sans attendre.