

CREME AFRICAINE



Faire bouillir 6 fleurs d'hibiscus (bissap) dans 30cl d'eau pendant 20 mn.

Faire chauffer 40 cl de lait de coco et 20 cl de lait.

Lorsque ça bout ajouter 150g de poudre pour crème pâtissière et remuer vivement au fouet.

Ajouter la décoction

Mettre au frais dans des verrines.

Décorer avec les pétales de fleurs hâchés et des bouts de noix de coco.