



SOUPE D'AGRUMES A L'HIBISCUS



A savoir : vous pouvez ajouter dans le sirop un trait de Campari, qui apportera un côté légèrement amer, très agréable.

Ingrédients pour 4 personnes : 2 pamplemousses roses, 1 pamplemousse blanc, 3 oranges, 250gr de sucre en poudre, 60gr de fleurs d'hibiscus (magasins bio).

Dans une casserole, faites bouillir 1 litre d'eau et le sucre. Hors du feu, ajoutez les fleurs d'hibiscus et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Passez au chinois. Pelez à vif tous les agrumes, puis taillez-les en fin quartiers. Disposez-les harmonieusement dans des assiettes creuses. Versez ensuite le sirop d'hibiscus dessus. Réservez au frais pendant 1 heure. Servez bien frais.