

# CARCADET & INFUSION DE FRUITS

Le Carcadet est également appelé «bissap» en Afrique de l'Ouest. C'est une boisson à base de fleurs d'hibiscus quelquefois mêlées, selon les régions, d'écorces et de morceaux de fruits. Servie chaude ou froide, elle se prêtera volontiers pour sa version froide à la préparation de cocktail avec des jus de fruits.



## Ô'Tentations

Cette délicieuse boisson à base de fleurs d'hibiscus a séduit de nombreux voyageurs qui la connaissent sous le nom de « bissap » en Afrique subsaharienne ou de « carcadet » (de l'arabe karkandji) en Egypte. Produite à partir des calices rouges et charnus de la fleur d'hibiscus, son infusion donne une liqueur à la belle couleur écarlate et à la saveur acidulée. En Occident beaucoup se sont approprié cette boisson l'associant en des mélanges aromatisés, à l'écorce de cynorrhodon et à des fruits séchés.