

Karkade



Invité à déjeuner chez des amis il y a maintenant quelques années, ils m'ont fait goûter une boisson désaltérante dont j'ai été incapable de définir l'origine, légèrement sucré, de la couleur d'un jus de raisin voir de cerises, une très légère âpreté, il a fallu qu'ils m'éclairent en m'apprenant qu'il s'agissait d'une infusion d'une variété de fleurs d'hibiscus appelée également Karkadé.

Ils avaient découverts cette boisson en Égypte où ils la consomment tant froide que chaude et j'avoue que depuis, je ne manque pas une occasion de demander à ma famille ou mes connaissances qui partent en vacances dans cette région de m'en rapporter un sachet. Voici un échantillon du contenu



Quelques recherches sur le net m'ont permis d'en apprendre un peu plus, il semble que cette variété de fleurs est différente de celle que l'on trouve dans la vieille Europe, il s'agirait de fleurs nommées également Bissap, Oseille rouge, Oseille de Guinée ou Thé rose d'Abysinie.



Il présente également quelques vertus thérapeutiques intéressantes, il aurait ainsi des propriétés diurétique, amincissante et tonique....

Mais vous me direz : " mais pourquoi il nous raconte tout ça ? "

Et bien pour deux raisons :

La première est pour remercier ces amis de m'avoir fait découvrir cette boisson, la seconde est que j'ai été convié hier à ce qui devait être " une soirée sympathique " mais qui s'est avérée être une véritable " nuit d'anthologie ", n'est-ce pas [les Pralines ?](#) ;-) j'ai eu l'idée d'apporter à cette occasion un peu de cette boisson pour la faire découvrir et compléter également l'inévitable profusion de boissons alcoolisées,

Je ne vais pas vous faire l'injure de parler ici de recette, mais voici une petite idée de la préparation,

J'ai mis à bouillir deux litres d'eau dans laquelle j'ai jeté à ébullition 40g de ces petites fleurs séchées, j'ai ensuite laissé infuser une grosse demi-heure avant de filtrer et mettre en bouteille que j'ai laissé refroidir.

J'ai ensuite ajouté un gros verre de sucre de canne avant de placer au réfrigérateur, cette boisson se sert très fraîche...



Petite information complémentaire pour les Lyonnais, j'ai appris hier qu'il est possible de trouver ce produit dans l'une des boutiques de ce négociant en épices si connu dans la capitale de Gaules ! :-)