

Des goûts et des couleurs dans "Brest la blanche"



Ingrédients pour 4 personnes
 4 poignées de feuilles d'hibiscus séchées
 1 bouquet de menthe fraîche
 600 g de sucre en poudre
 2 sachets de sucre vanillé
 1 demi-ananas frais

Préparation
 Faire tremper les feuilles de bissap (hibiscus rouge) dans de l'eau froide. Laver les feuilles de menthe. Enlever la peau de l'ananas et couper l'ananas en petits morceaux.
 Faire chauffer dans une marmite 4,5 litres d'eau, récupérer les feuilles d'hibiscus avec les mains et les mettre à chauffer dans la marmite. Ajouter l'ananas, et les feuilles de menthe et faire bouillir jusqu'à ce que l'ananas soit devenu rouge.
 Filtrer, ajouter le sucre et le sucre vanillé. Mélanger jusqu'à la dissolution complète du sucre. Laisser refroidir.
 Servir bien frais

AFRIQUE DE L'OUEST
Jus de bissap

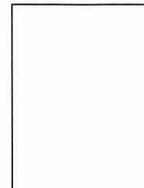
Des goûts et des couleurs dans « Brest la blanche » est un projet éducatif, culturel et alimentaire porté par le collège Penn Ar C'hleuz de Brest. Six recettes ont été choisies, écrites et réalisées collectivement par les collégien·ne·s de l'UPE2A : Fidan, Cheik, Sékou, Férima, Sandigui, Zabi, Mohamed, Sékou, Aboubacar, Ibrahim, Kalil, Siaka, Mariam, Laye Moussa, Zakaria et Bindou.

L'expression « Brest la blanche » date de l'après-guerre et de la reconstruction de la ville. La ville minérale, faite de béton et de granit, va alors refléter la lumière lorsque le soleil perce les nuages, lui donnant le nouveau surnom de « Brest la Blanche » vue de la mer.

Le projet a été accompagné par les associations Yiriba et Vrac29, avec le soutien de la Ville de Brest, du réseau national VRAC et du collège Penn Ar C'hleuz.



Brest 2024 - Impression : Cloître - graphisme Nathalie Bihan



Ne peut être vendu.