

Barbotine aux poires et aux bleuets

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse à mesurer
- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ mélangeur

Ingrédients :

- ❖ 1 boîte de poires dans un sirop léger (796 ml)
- ❖ 250 ml de bleuets (frais ou congelés)
- ❖ 250 ml de glace
- ❖ 60 ml de sirop d'érable ou miel (facultatif)

Méthode :

Couper les poires en morceaux

Égoutter les poires, réserver leur jus, puis les couper en gros dés. Déposer les poires sur une assiette et les mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures.

Congeler les bleuets

Déposer les bleuets sur une assiette et les mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures.

Préparer la barbotine

Déposer les bleuets, les dés de poire, le jus de poire, la glace et le sirop d'érable dans un mélangeur. Agiter d'abord à vitesse réduite, puis augmenter la vitesse. Mélanger pendant 30 secondes. Servir aussitôt. Boire avec une grosse paille ou manger à la cuillère.

Variante : Vous pouvez remplacer les bleuets par des fraises ou des kiwis et les poires par des pêches.