



Flotteurs à la crème glacée et ses 3 sirops



15 min



15 min



4 portions

INGRÉDIENTS

FLOTTEURS

4 grosses boules de crème glacée à la vanille (maison ou du commerce)

Eau pétillante

OPTION 1: SIROP À LA RHUBARBE ET À LA FRAMBOISE

1 tasse (250 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de sucre

1 tasse (250 ml) de rhubarbe tranchée, fraîche ou surgelée

1 tasse (250 ml) de framboises, fraîches ou surgelées

OPTION 2: SIROP AU GINGEMBRE ET CURCUMA

1 tasse (250 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de miel

1 tasse (250 ml) de tranches de gingembre frais, pelé

1/2 c. à thé (2,5 ml) de curcuma en poudre

OPTION 3: SIROP À L'ORANGE

2 tasses (500 ml) de jus d'orange, fraîchement pressé

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable

PRÉPARATION

SIROP AROMATISÉ

1. Dans une petite casserole à feu moyen-élevé, placer tous les ingrédients du sirop désiré dans la casserole et porter à ébullition. Réduire le feu à doux et laisser mijoter, en remuant de temps en temps, pour concentrer et épaissir le sirop, environ 10 à 20 minutes. Retirer du feu et passer à travers un tamis en pressant le mélange. Transvaser dans un grand bocal en verre (style pot Mason) et laisser le sirop refroidir complètement (minimum 1 heure). Les sirops se conservent au réfrigérateur une semaine.

FLOTTEURS

1. Dans 4 grands verres, verser un peu de sirop aromatisé (environ 60 ml, ou 1/4 tasse, par verre), puis ajouter une grosse boule de crème glacée.
2. Verser de l'eau pétillante sur la crème glacée. Servir les flotteurs aussitôt, accompagnés de cuillères et de pailles.

SUGGESTION



Remplacer l'eau pétillante par une boisson gazeuse au gingembre ou du *soda club*.