

# Bluenose aux bleuets sauvages du Québec



- Portions 1
- Au réfrigérateur 1 semaine

## Ingrédients

300 g de bleuets sauvages du Québec surgelés

3 c. à soupe de sirop d'érable

1 citrons, jus et zeste

1 petite poignée persil italien frais

1/2 c. à thé de cannelle moulue

1 1/2 fl. oz de bourbon

1/2 oz de sirop d'érable

1/4 oz de jus de citron frais

4 feuille menthe fraîche

2 oz de ginger ale

glaçons

1 oz de purée de bleuets sauvage au persil et à la cannelle

## Préparation

### Purée de bleuets sauvages au persil et à la cannelle

1. Décongeler les bleuets sauvages et les mettre dans un bol, puis ajouter le sirop d'érable, le jus d'un citron et son zeste. Couvrir et laisser macérer au réfrigérateur pendant 4 heures.
2. Ensuite, retirer les zestes et réserver quelques bleuets confits pour la décoration.
3. Passer le mélange dans une passoire pour retirer l'excédent de jus.
4. Mettre les bleuets dans un robot culinaire avec la poignée de persil et mélanger.
5. Transférer le mélange dans une casserole et faire chauffer la purée en y ajoutant la cannelle. Retirer du feu après la première ébullition, puis laisser reposer avant de mettre la purée au réfrigérateur. La purée se conserve une semaine au réfrigérateur.

## Cocktail

1. Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients, sauf le Ginger Ale.
2. Ajouter quelques glaçons et brasser vigoureusement pendant 10 secondes. Verser le mélange dans un verre rempli de glaçons, ou dans un verre flûté contenant de la glace concassée. Prendre bien soin de filtrer le mélange.
3. Terminer en ajoutant le Ginger Ale. Pour la décoration, ajouter un bouquet de persil italien et 3 bleuets sauvages confits (provenant de la recette de purée de bleuets sauvages au persil et à la cannelle ci-dessus).

## Bon à savoir

Cette recette, conçue par Patrice Plante, est une gracieuseté de L'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord.

*Vous aimeriez aussi*