



Boisson fruitée aux perles

Ingrédients

Pour la boisson à la rhubarbe

- 750 ml (3 tasses) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de morceaux de rhubarbe fraîche ou surgelée

Pour les perles

- 250 ml (1 tasse) de grosses perles de tapioca
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable ou de miel
- glaçons
- fraises (facultatif)



Tu peux ajouter des queues de fraises, en plus de la rhubarbe, au moment d'infuser. Ça ajoutera un goût de fraise.



TRUC
Pour refroidir rapidement les perles de tapioca cuites, plonge-les dans un bol d'eau glacée.

Étapes de la préparation

Pour les perles

- 1** Fais cuire tes perles de tapioca en suivant les indications sur l'emballage. Laisse-les refroidir.

Pour la boisson à la rhubarbe

- 2** Dans une casserole, mets l'eau et les morceaux de rhubarbe. Fais bouillir l'eau. Puis laisse la rhubarbe infuser environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'eau devienne bien rose. Comme sur la photo!

- 3** Filtre le liquide à l'aide d'un tamis. Laisse-le refroidir au frigo pendant au moins une heure.

Prépare ta boisson aux perles

- 4** Dans chacun des 4 verres, dépose 60 ml (1/4 tasse) de perles. Ajoute 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable ou de miel.

- 5** Dépose ensuite quelques glaçons. Ajoute environ 180 ml (3/4 tasse) de boisson à la rhubarbe par verre. Si tu veux, ajoute une fraise entière ou en petits morceaux.

