

Jus de fruits



Pour 1 l de jus de fruits

Préparation : 5 minutes

- 2 oranges à jus pelées (3 si elles sont petites)
- 1 citron pelé
- 1/2 carotte pelée
- 60 g de sucre en morceaux

Placez le sucre en morceaux dans le bol et mixez *10 secondes/vitesse 10*.

Coupez les oranges et citron en quatre en veillant à enlever les pépins. Coupez la 1/2 carotte en 2 ou 3 morceaux.

Ajoutez les agrumes et la carotte dans le bol et mixez *6 secondes/vitesse 6*.

Ajoutez de l'eau jusqu'à la graduation 1 et mixez de nouveau *6 secondes/vitesse 6*.

Filtrez le contenu du bol dans une carafe ou un pichet en vous aidant du panier cuisson pour récupérer la pulpe.

Réservez le jus de fruits au réfrigérateur.

Servez bien frais !

Vous pouvez alcooliser votre jus de fruits pour en faire un apéritif en y ajoutant 2 gobelets de rhum blanc.

Dans un prochain message je vous dirai comment utiliser la pulpe récupérée.