

Jus pommes oranges framboises

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Avec les soldes, mon chéri s'est offert un extracteur de jus. Alors on le teste aujourd'hui pour le goûter lors de cette froide journée d'hiver... Nous tenterons avec les fruits que nous avons sous la main : pommes, oranges et framboises.

Ingrédients (pour 60cl de jus) :

- * 3 pommes
- * 2 oranges
- * 100g de framboises



Préparation :

Laver les fruits.

Ne pas peler les pommes mais enlever la peau des oranges.

Les couper en morceaux pour qu'ils puissent passer par le goulot de la machine.

Préparer votre extracteur en suivant votre mode d'emploi.

Faire pénétrer ces morceaux découpés dans le goulot.

Passer vos fruits au fur et à mesure.

Au bout de quelques minutes, le jus sort et il ne reste plus qu'à déguster.

Le jus est assez épais mais rose foncé.

Astuces :

La 1^{ère} fois, je n'ai pas pelé les oranges et il y avait un petit goût amer. Du coup, il faudra penser à ôter l'écorce des agrumes pour éviter ce désagrément !

Ici j'ai pris des framboises surgelées donc j'en ai pris 150g. Je les ai décongelées rapidement en les passant sous l'eau froide.

J'essaierai la prochaine avec du gingembre en plus dedans!

On boit boire ce jus de fruits tel que ou ajouter du miel, du sucre, de l'alcool...