Menu fresh

Préparation: **5**

Ingrédients
1

- 1 botte de persil
- 3/4 kiwis
- 4 carottes

1. La veille pelez et découpez les kiwis et mettez-les dans un récipient en verre au congélateur.
2. Le jour-J, commencez par sortir le récipient du congélateur.
3. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau que vous ferez bouillir avant de poser le persil et les carottes dans le panier afin de les nettoyer. Comptez à peine 3/5 minutes.
4. Passez ensuite le persil à l'extracteur avant de terminer dans un joli verre. Puis rincez rapidement l'extracteur avant d'y mettre vos carottes.
5. Rincez maintenant l'extracteur et passez-y vos kiwis congelés. Votre granité et vos jus sont prêts à être savourés!

Histoire de relancer la machine avant l'été: jus de persil, jus de carottes (complètement crues ou al dente) et granité de kiwis. Vitaminé et de saison.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram