

Le jus de citrouille

les ingrédients :

500g de citrouille



50 cl de jus d'orange (ou de lait)



175g de sucre (ou de miel)



le matériel :

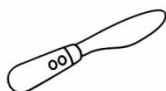
-1 éplucheur



-1 verre mesureur



-1 couteau



-1 mixeur



-1 balance



-1 grosse marmite



Couper la citrouille en quartiers.



Enlever la peau et les graines.



Couper les quartiers en morceaux.



Mettre les morceaux de citrouille dans la marmite et ajouter le jus d'orange.



Laisser cuire à feu doux 20 minutes.



Mixer quand les morceaux de citrouille ont fondu.



Ajouter le sucre, mixer à nouveau.



Laisser refroidir et boire frais.

