

Orangeade

Ingrédients :

- * 50 g de sucre
- * ½ carotte
- * 2 belles oranges
- * 1 citron



Préparation :

Mettez le sucre dans le bol et programmez 10 secondes en vitesse 10, pour obtenir du sucre glace. Faites tourner les couteaux à la vitesse 7 et jetez la carotte coupée en morceaux.

Peler à vif les oranges et le citron, puis mixez-les pendant 30 secondes à vitesse 10. Compléter avec de l'eau jusqu'à la graduation 1 litre et mixez de nouveau 20 secondes à vitesse 10. Filtrez à travers le tamis et mettez au frais.