

# Jus de pomme

Avec la canicule on cherche tous à se rafraîchir. En cherchant des recettes de boisson sur internet j'ai trouvé celle-ci chez **Coriandre et cie**. C'est bien meilleur que le jus de pomme industriel qui est très sucré. J'ai utilisé le thermomix pour cette boisson mais une casserole et un blender sont parfaits aussi.



## **Ingrédients:** *(pour environ 1.5 l)*

900 g d'eau

40 g de sucre (à ajuster en fonction des pommes)

1 citron pressé

400 g de pomme (épépinées et épluchées)

## **Préparation:**

1- Dans le bol du Thermomix, mettre le sucre et l'eau. Programmer 10 min/90°C/Vit 1.

2- Ajouter le jus de citron et les pommes coupées en morceaux. Mixer 1.30 min en commençant à la Vit 5 et en augmentant jusqu'à la Vit 10. Mixer au moins 1 min à la Vit 10.



3- Verser le jus dans des bouteilles ou une carafe et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)