

Jus de rhubarbe, pommes et sirop d'érable

Je crois que vous aurez bien compris que dès que le soleil pointe le bout de son nez, je ressors mon blender et je l'utilise pour faire des **smoothies**. Mais j'ai aussi une **centrifugeuse** ! Je la mets donc aussi régulièrement à contribution (même si franchement je trouve que c'est galère à laver ensuite) pour réaliser des **petits jus**. Cette semaine, j'ai donc fait un **jus de rhubarbe**, que j'ai centrifugé avec **deux belles pommes**. Dingo de **sirop d'érable**, j'en ai aussi ajouté à la fin pour sucrer un peu le tout. Les pommes peuvent être sans problème remplacées par des poires, et le sirop d'érable par du miel liquide. Mais moi, c'est vraiment comme ça que je le préfère !



Préparation : 10 min

Ingrédients pour 2 petits verres :
1 tige de rhubarbe (environ 120 g)
2 pommes
2 cuillères à café de sirop d'érable



Préparation :

1. Lavez la rhubarbe, épluchez-la légèrement et coupez-la en gros tronçons à l'aide d'une paire de ciseaux.
2. Rincez les pommes, puis coupez-les en quartiers (ne prenez pas la peine de retirer les pépins et la peau).
3. Passez les fruits à la centrifugeuse, en alternant les quartiers de pommes et les tronçons de rhubarbe.
4. Remuez bien à l'aide d'une cuillère puis versez le jus dans deux verres.
5. Ajoutez le sirop d'érable, mélangez à nouveau, puis sirotez immédiatement sur une terrasse au soleil !

Petite remarque à savoir : Il faut en effet servir et boire ce jus immédiatement car le sirop d'érable, le jus de pomme et le jus de rhubarbe ont tendance à se séparer, le mélange ne reste pas homogène bien longtemps.