

COCKTAIL VITAMINÉ

Ingrédients pour 6 personnes :

800 g d'oranges sanguines ou 35 cl de jus en bouteille

300 de carottes de sable

20 g de gingembre frais

2 bâtons de cannelle ou 4 g de cannelle en poudre

Éplucher les oranges sanguines et les partager en quatre. Les passer ensuite à l'extracteur de jus. Recueillir 35 cl de jus d'oranges sanguines.

Eplucher les carottes et les passer aussi à l'extracteur de jus avec le gingembre. Recueillir 15 cl de jus de carottes/gingembre.

Mélanger bien les 2 jus obtenus et les verser avec les 2 bâtons de cannelle dans une bouteille en verre muni d'un couvercle à vis. Mettre au froid pendant 2 à 3 jours pour que les bâtons de cannelles infuses bien. Si vous voulez gagner du temps, vous pouvez bien sûr remplacer les 2 bâtons de cannelle par 4 g de cannelle en poudre.

Au moment de servir le cocktail vitaminé, le répartir dans 6 verrines adaptées, avec une paille.