

# PÊCHE PÉTILLANTE

Été, Antioxydant, Bonne Mine, Vitamines A et C

Pour  
**3**  
Verres

## Ingrédients :

6 pêches dénoyautées

½ citron

1 grosse pincée de noix de muscade  
moulue

300 ml de soda

1 tranche fine de gingembre

**Préparation :** Dénoyotez les pêches et pelez le citron. Il n'y a pas besoin de peler le gingembre. Passez dans l'ordre les pêches, le gingembre et le citron à la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Puis mélangez la noix de muscade moulue et le soda avec le jus. Répartissez la préparation dans trois verres.

*Idée déco : décorez les verres avec de fines tranches de pêche.*

**Bienfaits :** La pêche, riche en minéraux, vitamines A et C, est un composant idéal dans les **cocktails antioxydants**.

**Autre idée :** Pour ce jus **vous pouvez utiliser les pêches blanches et jaunes**.

**Astuces Robot-Coupe :** Pensez à toujours dénoyauter les fruits à noyaux (ex. pêche, abricot, cerise...). Vous pouvez facilement passer à la centrifugeuse J 80 Ultra les épices et les racines comme le gingembre avec d'autres fruits et légumes pour un **cocktail relevé**.

