

# POIRES-MELON AU CURCUMA

Été, Digestion, Tonique, Épicé

Pour  
**4**  
Verres

## Ingrédients :

400 g de melon jaune  
1 pamplemousse  
½ poire  
½ pomme golden  
1 tranche fine de gingembre  
½ bâton de citronnelle  
1 pointe de curcuma

**Préparation :** Epluchez le melon et le pamplemousse. Passez dans l'ordre pomme, gingembre, bâton de citronnelle, poire, melon, pamplemousse, à la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mélangez bien et répartissez la préparation dans 4 verres.

*idée déco : décorez les verres avec de fines tranches de poire coupées à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (utilisez le disque éminceur 1 mm).*

**Bienfaits :** Le gingembre est extrêmement bénéfique pour la santé. Comme la citronnelle, il **favorise la digestion** et prévient les maladies cardiovasculaires.

**Astuces Robot-Coupe :** Avant d'être passés à la centrifugeuse, les fruits et légumes à peau épaisse doivent être pelés (ex : pastèque) et tous les gros pépins doivent être retirés (ex : melon).

