

# ROUGE BONBON

Printemps, Digestion, Antioxydant, anti-inflammatoire

Pour  
4  
Verres

## Ingrédients :

300 g de fraises

3 carottes

¼ d'ananas

**Préparation :** Epluchez l'ananas avant de le passer à la centrifugeuse. Il n'y a pas besoin d'équeuter les fraises, leurs queues sont automatiquement éjectées dans le bac à résidus.

Passez dans l'ordre le ¼ d'ananas, les fraises et les carottes à la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mélangez bien et décorez les verres avec des tranches de fraises.

**Bienfaits :** L'ananas est bien fourni en fibres, bonnes pour la digestion. Les fraises stimulent vos **défenses immunitaires** grâce à leur apport vitaminique.

**Autre idée :** Relevez votre cocktail avec des épices moulues comme vanille, cardamome ou gingembre.

**Astuces Robot-Coupe :** A la centrifugeuse Robot-Coupe **les carottes peuvent être passées entières par 2 ou par 3.**

