

A black Philips juicer is the central focus, positioned on a grey countertop. To its left, a glass of vibrant orange juice sits next to several fresh carrots and green leafy vegetables. The background is softly blurred, showing a kitchen setting with a window, a bottle of olive oil, and a bowl of lemons. A white text box is overlaid on the center of the image.

10 RECETTES
originales
A L'EXTRACTEUR DE
JUS

UN GUIDE *Maisonae*

PHILIPS



JUS MINCEUR

Pour 1 personne

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 250 g de tomate cerise
- ✓ 100 g de kiwi
- ✓ 60 g de poire

ETAPES

1. Équeuter les tomates cerise, couper les kiwis en quatre sans enlever la peau, couper les poires en six en gardant la peau
2. Placer les aliments dans l'extracteur de jus
3. Boire immédiatement



JUS BICOLORE

Pour 1 personne

Préparation : 15 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 100 g d'ananas
- ✓ 80 g de kiwi
- ✓ 40 g de chou frisé
- ✓ 130 g de raisins verts
- ✓ 30 g de framboise

ETAPES

1. Retirer les écorces de l'ananas et le dénoyauter puis le couper en morceaux
2. Peler les kiwis et les couper en deux
3. Couper grossièrement le chou frisé
4. Placer les morceaux d'ananas, ceux de kiwi, le chou frisé, les raisins verts et les framboises dans l'extracteur de jus et dans cet ordre
5. Boire immédiatement



SMOOTHIE VERT

Pour 1 personne

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 1 banane
- ✓ 1 poignée de persil
- ✓ 1 poignée de chou vert
- ✓ 1 poignée d'épinard
- ✓ 1 poignée de brocoli

ETAPES

1. Extraire le jus du persil, du chou vert, de l'épinard et du brocoli
2. Terminer par la banane
3. Sucrez avec du miel si nécessaire
4. Boire sans attendre



JUS ROUGE

Pour 1 personne

Préparation : 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 300 g de carotte
- ✓ 100 g de betterave
- ✓ 30 g d'herbe de blé

ETAPES

1. Couper l'herbe de blé d'environ 4 cm de longueur
2. Hacher les carottes et les betteraves en petits morceaux d'environ 4 cm de longueur
3. Mettre l'herbe de blé, les carottes et les betteraves dans l'extracteur de jus



JUS DIGESTIF

Pour 1 personne

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 280 g d'ananas
- ✓ 180 g de kiwi

ETAPES

1. Trancher les kiwis en 4 parties sans les peler
2. Retirer les écorces d'ananas et diviser le fruit en quatre parties
3. Trancher les ananas en petits morceaux d'environ 4 cm de longueur
4. Mettre les ananas et les kiwis dans l'extracteur de jus
5. Boire immédiatement

5



LA BOISSON DE POPEYE

Pour 1 personne

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 230 g de pomme
- ✓ 100 g d'épinard
- ✓ 70 g de céleri

ETAPES

1. Hacher les céleris et les épinards en petits morceaux d'environ 3 cm de long
2. Epépiner les pommes, les couper en deux puis les diviser en quatre
3. Mettre les céleris, les épinards et les pommes dans cet ordre dans l'extracteur de jus



LAIT D'AMANDE

Pour 1 personne

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 200 g d'amande
- ✓ 1 l d'eau claire
- ✓ 0,6 l d'eau filtrée

ETAPES

1. Mettre les amandes dans 1 l d'eau claire pendant 8 heures
2. Rincer et égoutter les amandes
3. Passer les amandes dans l'extracteur de jus en ajoutant progressivement l'eau filtrée
4. Utiliser une mousseline à fromage pour obtenir du lait sans grumeau



LAIT DE BANANE

Pour 1 personne

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 1 banane mûre
- ✓ 200 ml de lait (lait de vache ou lait végétal)

ETAPES

1. Éplucher la banane et la passer dans l'extracteur de jus
2. Ajouter le lait
3. Bien mélanger la boisson obtenue
4. Sucrez avec du miel si nécessaire

SIROP DE GINGEMBRE

1 bocal

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 300 g de gingembre
- ✓ 1 tasse de miel

ETAPES

1. Couper le gingembre lavé en fines tranches avec la peau et le passer dans l'extracteur de jus
2. Recueillir le jus de gingembre dans une casserole puis ajouter le miel
3. Faire bouillir le miel et le jus de gingembre sur feu doux pendant 5 minutes avant de mettre le sirop dans un bocal stérilisé

9



KETCHUP

1 petit pot

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 10 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 3 tomates
- ✓ 1/2 oignon
- ✓ 1 c-à-s de maïzena
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 4 c-à-s de vinaigre
- ✓ 1 c-à-s de miel
- ✓ 3 pincées de sel

ETAPES

1. Extraire le jus des tomates et de l'oignon dans une casserole puis mélanger avec la moitié de la maïzena
2. Ajouter la feuille de laurier puis mettre sur feu doux jusqu'à ébullition avant d'ajouter le miel, le vinaigre et le sel
3. Ajouter l'autre moitié de la maïzena jusqu'à l'obtention de la concentration voulue

“

L'extracteur de jus est aujourd'hui le meilleur moyen d'obtenir des jus de fruits ou légumes d'excellente qualité, aussi bien d'un point de vue nutritionnel que gustatif.

- Dossier Extracteur de Jus sur *Maisonae*

m


Maisonae.FR/CUISINE

Un prochain achat cuisine ?
Faites le bon choix parmi des
centaines de produits !

Accueil / Autocuiseur / Seb - Clipso Chrono

Seb - Clipso Chrono

Autocuiseur - Seb



L'autocuiseur Clipso Chrono du leader Seb, d'une cuve inox de capacité 8 litres, d'un poids total de 5 kg et de diamètre 26 cm, est l'autocuiseur idéal pour cuisiner facilement pour toute la famille, car il est pratique et polyvalent.

Cet autocuiseur Seb présente un fond diffusal avec triple épaisseur. Ce fond diffusal rend cet autocuiseur compatible avec toutes les sources de chaleur dont la plaque à induction. Le couvercle s'ouvre et se ferme facilement par système coulissant, facilitant l'usage de cet autocuiseur au quotidien.

[Acheter sur Amazon](#)

Les Plus

- Son minuteur intelligent
- Son application « Mon autocuiseur »
- Ses 2 vitesses de cuisson

Les Moins

- Son joint difficile à nettoyer

Description et informations sur le Clipso Chrono

En bref

- Les plus et les moins
- Description et informations
- Caractéristiques

L'autocuiseur Clipso Chrono de Seb permet la cuisson de toutes sortes d'aliments. Il propose d'ailleurs deux vitesses de cuisson dont de la cuisson à feu doux et de la cuisson sous pression. Cet autocuiseur dispose de poignées rabattables pour un gain de place lors de son rangement. Ces