



Temps de préparation: 5mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 500g Raisin rouge ,non traité bien lavé et épépiné
- 50g Eau
- 1/2cc Jus de citron

Préparation:

- Mettre 500g de grains de raisin épépiné, 50g d'eau et 1/2cc de jus de citron dans le bol, puis mixer 30 sec/sens inverse/vitesse 5.
- Filtrer le contenu du bol au-dessus d'un récipient à l'aide du panier cuisson.
- Presser la pulpe avec la spatule pour bien en extraire le jus. Vérifier qu'il ne reste plus de morceaux et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.