



Cocktail confiture



the 3X Blucier Pro™

Sage®

Cocktail confiture

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Bluciger Pro™

250 g de fraises surgelées

*Environ ½ concombre anglais coupé
en rondelles de 1 cm (150 g)*

Environ 10 feuilles de menthe (4 g)

*Environ 2 pommes Granny Smith
de taille moyenne (400 g)*

*Environ 3 tiges de rhubarbe fines sans
les feuilles (200 g)*

1 courgette sans l'extrémité supérieure (150 g)

Préparation

1. Ajoutez les fraises surgelées, le concombre et les feuilles de menthe dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 10 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez les pommes.
3. Réduisez la vitesse à 8 et pressez la rhubarbe. Réduisez la vitesse à 6 et pressez la courgette.
4. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
5. Sélectionnez le programme Green Smoothie et mélangez pendant 30 secondes. Servez immédiatement.



Negroni glacé au gingembre



the 3X Blucier Pro™

Sage®

Negroni glacé au gingembre

 Temps : 15 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

30 ml de gin

30 ml de Campari

30 ml de vermouth rouge doux

Environ 15 glaçons (350 g)

Un morceau de 3 cm de gingembre (60 g)

Environ 8 oranges pelées (1,3 kg)

Préparation

1. Ajoutez le gin, le Campari, le vermouth et les glaçons dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 8 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez le gingembre.
3. Réduisez la vitesse à 1 et pressez les oranges.
4. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
5. Sélectionnez le programme Frozen Cocktail. Servez immédiatement.

Astuces

Pour une consistance plus épaisse, ajoutez plus de glaçons.



Piña-kale-ada



the 3X Blicer Pro™

Sage

Piña-kale-ada

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

Environ 15 feuilles de menthe fraîche (4 g)

120 ml de rhum blanc

La chair d'une noix de coco environ (215 g)

250 ml d'eau de coco

Environ 6 glaçons (120 g)

Environ 2 citrons verts pelés (190 g)

Les $\frac{3}{4}$ d'un ananas pelé environ (430 g)

Environ 5 feuilles de chou kale (150 g)

Préparation

1. Ajoutez les feuilles de menthe, le rhum, la chair de noix de coco, l'eau de coco et les glaçons dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez le citron vert.
3. Augmentez la vitesse à 7 et pressez l'ananas.
4. Augmentez à nouveau la vitesse à 9 et pressez les feuilles de chou.
5. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
6. Sélectionnez la vitesse 10 et mélangez pendant 1 minute. Servez dans de grands verres glacés.

Astuces

La chair de noix de coco devra être extraite d'une noix de coco fraîche. Achetez celles dont la partie supérieure est déjà découpée.

Selon la maturité de la noix de coco, vous aurez peut-être besoin de mélanger plus longtemps.



En rouge et bleu



the 3X Blucicer Pro™

Sage

En rouge et bleu

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

250 g de myrtilles

*2 poires de taille moyenne, coupées
en quartier sans le trognon (250 g)*

Environ 5 glaçons (100 g)

Environ ½ citron pelé (45 g)

*Environ 2 courgettes sans l'extrémité
supérieure (300 g)*

*Environ 2 betteraves de taille moyenne
sans les fanes (220 g)*

Préparation

1. Ajoutez les myrtilles, les poires et les glaçons dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez le citron.
3. Augmentez la vitesse à 6 et pressez la courgette.
4. Choisissez la vitesse 10 pour presser les betteraves.
5. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
6. Sélectionnez le programme Green Smoothie. Servez immédiatement.



Bourbon fruité



the 3X Blucier Pro™

Sage®

Bourbon fruité

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

*Environ ½ concombre anglais coupé
en rondelles de 1 cm (150 g)*

2 cuillères à soupe de miel liquide

120 ml de whiskey bourbon

*La chair de 3 citrons entiers pelés
et épluchés (260 g)*

Environ 5 pommes Granny Smith (680 g)

Environ 8 glaçons (180 g)

Préparation

1. Ajoutez les rondelles de concombre, le miel et le whiskey bourbon dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez les citrons.
3. Augmentez la vitesse à 10 et pressez les pommes.
4. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
5. Sélectionnez le programme Smoothie.
6. Répartissez les glaçons dans 4 verres et versez-y le cocktail. Servez immédiatement.



Poiradis de vodka



the 3X Blucifer Pro™

Sage®

Poiradis de vodka

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

100 ml de vodka

Environ 20 feuilles de menthe (6 g)

Environ 5 glaçons (100 g)

La chair d'environ un citron entier pelé (95 g)

20 g de gingembre frais en morceaux

*Environ 8 poires mûres de taille moyenne
Packham (1 kg)*

*¼ cuillère à café de cannelle moulue pour
la décoration*

Préparation

1. Ajoutez la vodka, les feuilles de menthe et les glaçons dans le pichet du blender. Placez le pichet sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez le citron.
3. Augmentez la vitesse à 8 et pressez le gingembre et les poires.
4. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
5. Sélectionnez le programme Frozen Cocktail.
6. Versez le mélange dans de grands verres et saupoudrez de cannelle.



Douceur épicée



the 3X Blucicer Pro™

Sage®

Douceur épicée

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

*La chair d'environ ½ grand avocat mûr,
pelé et dénoyauté (85 g)*

1 cuillère à soupe de noix

½ cuillère à café de cannelle moulue

¼ cuillère à café d'extrait de vanille

Environ 6 glaçons (120 g)

*Environ 3 pommes Granny Smith de taille
moyenne (600 g)*

100 g de jeunes pousses d'épinards

1 concombre anglais (330 g)

Muscade moulue pour la décoration

Préparation

- 1. Ajoutez l'avocat, les noix, la cannelle, l'extrait de vanille et les glaçons dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.*
- 2. Choisissez la vitesse 10 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez les pommes et les épinards.*
- 3. Réduisez la vitesse à 4 et pressez le concombre.*
- 4. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.*
- 5. Sélectionnez le programme Green Smoothie.*
- 6. Versez le mélange dans de grands verres et saupoudrez de muscade.*



Frappé fruits rouges basilic



the 3X Blucifer Pro™

Sage®

Frappé fruits rouges basilic

 Temps : 12 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

Environ 6 glaçons (120 g)

300 g de fraises surgelées

Environ 12 feuilles de basilic frais (6 g)

Environ 2 citrons verts pelés (190 g)

*600 g de chair de pastèque pelée coupée
en morceaux*

Préparation

1. *Ajoutez les glaçons, les fraises surgelées et les feuilles de basilic dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.*
2. *Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez le citron vert.*
3. *Augmentez la vitesse à 3 et pressez la pastèque.*
4. *Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez celui-ci sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.*
5. *Sélectionnez le programme Frozen Cocktail. Servez immédiatement.*



Slushie orange mangue



the 3X Blucier Pro™

Sage®

Slushie orange mangue

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

*350 g de mangue surgelée coupée
en morceaux*

Environ 6 glaçons (120 g)

Environ 15 feuilles de menthe fraîche (5 g)

Environ 2 citrons verts pelés (190 g)

Environ 5 oranges pelées (760 g)

La pulpe de 2 fruits de la passion

Préparation

1. Ajoutez la mangue, les glaçons et les feuilles de menthe dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez les citrons verts et les oranges.
3. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
4. Sélectionnez le programme Frozen Cocktail.
5. Ajoutez la pulpe de fruit de la passion. Sélectionnez la vitesse 2 et mélangez pendant 5 secondes.



Margarita fraise-orange



the 3X Blucier Pro™

Sage®

Margarita fraise-orange

 Temps : 10 minutes

 4 personnes



the 3X Blucifer Pro™

300 g de fraises surgelées

Environ 8 glaçons (160 g)

100 ml de tequila

30 ml de triple sec

Environ 2 citrons verts pelés (190 g)

Environ 3 oranges sanguines pelées (500 g)

Préparation

1. Ajoutez les glaçons, les fraises surgelées, la tequila et le triple sec dans le pichet du blender et placez-le sous le bec verseur de l'extracteur.
2. Choisissez la vitesse 1 avec le bouton de contrôle de la vitesse puis pressez les citrons verts et les oranges.
3. Retirez le verseur de l'extracteur du pichet et placez ce dernier sur la base du moteur. Refermez bien le couvercle.
4. Sélectionnez le programme Frozen Cocktail.