

# Limonade citron nectarine au magimix

## Informations

|                     |                 |               |                   |
|---------------------|-----------------|---------------|-------------------|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 0 min | Durée : 5 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 5     | Etapes : 7      | Astuces : 18  |                   |

## Ingrédients

3 nectarines  
1 citron  
1000g d'eau gazeuse  
60g de sucre en poudre  
10 glaçons

## Etapes

Â»

Eplucher les nectarines, enlever le noyau et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher le citron, le couper en 2, enlever les pépins et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau pétillante, le sucre.

Â»

Fermer le bol du thermomix, mettre le gobelet et mixer en faisant 3 pressions du mode turbo.

Â»

Passer au chinois ou à la passoire ou avec le panier, la limonade, pour enlever la pulpe. Jeter la pulpe et remettre le jus de limonade dans le bol.

Â»

Ajouter les glaçons et fermer le bol du thermomix en mettant le gobelet.

Â»

Presser 2 fois sur le mode turbo.

Se boit très frais