

# JUS DE PRUNEAUX



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** - - **Matériel :** Extra Press

---

**Ingrédients :** 2 verres

- 240 g de pruneaux dénoyautés - 400 ml d'eau

---

1. Laissez tremper les pruneaux dans l'eau pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien imbibés.
2. Passez-les à l'Extra Press par petites quantités en alternant avec la même quantité d'eau. Veillez bien à verser l'eau petit à petit en un mince filet.
3. Laissez tourner votre appareil 1 à 2 minutes, le temps que tout le jus s'écoule.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■