

# Jugo de frambuesas (pour les nuls)

(pour 3 verres de 3dl)

## 1. Présentation

Le "jugo de frambuesas", c'est tout simplement du jus de framboises en espagnol. Alors pourquoi ce nom espagnol ? Parce que ce délicieux breuvage, je l'ai découvert au Chili (ainsi que dans certaines régions d'Argentine), mais bizarrement jamais ici en Europe. Il est vendu par exemple sur Huerfanos, une rue piétonne du centre de Santiago, et aussi à l'aéroport.

La préparation est excessivement simple si l'on dispose d'un mixer.

## 2. Ingrédients

Framboises surgelées, voire fraîches .....	300g
Lait .....	1/4 l
Sucre .....	3 c. soupe
Eau .....	3 tasses

## 3. Préparation

- Mettre les framboises surgelées telles quelles dans le mixer. Selon la grandeur et la qualité de votre appareil, il sera peut-être nécessaire de ne pas mettre tout en une seule fois. L'avantage d'utiliser des fruits surgelés, en plus de la simplicité, c'est que cela donnera automatiquement un jus bien froid à déguster immédiatement.
- Verser le lait et l'eau. Ne pas hésiter à mettre plus ou moins d'eau et/ou de lait selon les besoins. Les quantités que je donne ici sont pour des framboises surgelées Migros.
- Ajouter le sucre, là aussi à volonté. On peut même y renoncer.
- Actionner le mixer et continuer à ajouter eau/lait jusqu'à obtenir un mélange liquide.

## 4. Service

Servir dans un verre avec une paille. Eventuellement décorer d'un bout de fruit.