



*Bourbon Orchard*  
*Bourbon dans les pommes*



*the 3X Bluicer-Pro*

**Breville**

# Bourbon Orchard

## Bourbon dans les pommes

 Prep • Préparation 10 minutes

 Serves • Portions 4



the 3X Juicer™ Pro

*1 medium Persian cucumber (95g), halved*  
*6 ounces (180ml) bourbon*  
*¼ cup (60ml) honey*  
*3 medium lemons, peeled (270g flesh)*  
*5 medium Granny Smith apples (925g)*

*1 concombre libanais moyen (95 g), coupé en deux*  
*6 oz (180 ml) de bourbon*  
*¼ tasse (60 ml) de miel*  
*3 citrons moyens, pelés (270 g de chair)*  
*5 pommes Granny Smith moyennes (925 g)*

### Method

1. Place cucumber, bourbon and honey into blender jug and attach to juicer spout.
2. Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lemons.
3. Increase speed to 10 and juice apples.
4. Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.
5. Select GREEN SMOOTHIE program.
6. Pour into 4 iced glasses and serve immediately.

### Préparation

1. Mettre le concombre, le bourbon et le miel dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.
2. Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de citron.
3. Augmenter la vitesse à 10 et extraire le jus de pomme.
4. Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.
5. Sélectionner le programme SMOOTHIE VERT.
6. Verser dans 4 verres glacés et servir immédiatement