JUS DE POMME ÉTOILE

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Moyen	**15 Mn**	**2 Personnes**

Ingrédients

- 6 pommes étoiles (bien mûres)
- 1/2 citron vert
- 2 c.à.s de sucre roux
- 1 passoire
- 2 c.à.s sucre roux

Par

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou

LES ÉTAPES

1. Coupez les pommes étoiles en deux et enlevez toutes les jolies graines noires lisses. Faites attention il y en a plein, et il ne faut pas les mixer avec.

2. Mettez toute la chair des pommes étoiles dans le mixeur avec un peu d'eau. Mixez 15 à 30 secondes de façon à briser la chair filandreuse.

Filtrez la chair mixée à l'aide d'une passoire fine.
Ajoutez le jus de citron et le sucre.
Mélangez bien, vous pouvez ajouter un peu d'eau si le jus est très épais

3. Versez le tout dans une carafe ou une bouteille pour conserver le jus au réfrigérateur. Servez frais, bonne dégustation !