

JUS DE POMME ÉTOILE

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
15 Mn

POUR
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 !