

Jus (nectar) d'abricots

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Des invités ne boivent pas d'alcool ?

Alors au lieu de sortir des jus insipides en boites, j'achète des fruits frais et avec l'extracteur de jus on obtient un délicieux jus de fruits au gout intense ! Ici ce sera « pur » abricot bergeron en direct de Valence (enfin, ceux qui ont échappés à la grêle !).

Ingrédients (pour 1L de jus) :

* 1kg d'abricots bien mûrs



Préparation :

Laver les abricots.

Les couper en 2, ôter le noyau.

Les couper en morceaux pour que cela puisse passer par le goulot de la machine.

Préparer votre extracteur en suivant votre mode d'emploi.

Faire pénétrer ces morceaux découpés dans le goulot.

Passer vos fruits au fur et à mesure.

Au bout de quelques minutes, le jus sort et il ne reste plus qu'à déguster.

Le jus orange est assez épais.

Donc soit le boire tel que soit le diluer avec un peu d'eau.

Astuces :

Le « déchet » évacué de l'extracteur pourrait être transformé en pâte de fruits... A tester !