

Petite leçon de fabrication de beurre de karité (souvent utilisé dans les huiles de massage en Europe, mais qui peut s'utiliser aussi... en cuisine) :

- pour commencer, on récolte le fruit du karité (l'arbre). Le fruit, un peu plus petit qu'un abricot, est vert
- des fruits, on isole les noix, qui sont séchées pour être ensuite concassées en "pépites"
- lesquelles sont transformées au moulin (ou au pilon) en une pâte aux airs de chocolat liquide
- cette pâte est ensuite ajoutée progressivement à de l'eau en ébullition, le tout étant malaxé
- on récolte enfin, à la surface de l'eau, le beurre de karité à la couleur blanc cassé (blanc "sale" comme on dit poétiquement ici)

{gallery}lau-marc/200906/karite{/gallery}