On fait ensuite chauffer la pâte de karité lavée, jusqu'à ce que le beurre s'isole et vienne flotter à la surface, laissant les impuretés dans le fond de la marmite

Enfin, il ne reste plus qu'à verser le beurre de karité pur dans un récipient et le laisser refroidir. Progressivement, durant une douzaine d'heure, le liquide va précipiter et devenir solide.

Pour obtenir un beurre de karité vraiment lisse et éviter une certaine granularité, il est conseillé de régulièrement mélanger le beurre durant sa phase de précipitation.

Le beurre de karité est enfin prêt. Il peut être utilisé tout simplement comme beurre de cuisson, mais son goût prononcé ne plaide pas toujours en sa faveur. Grâce à ses qualités, il est par contre très utile par exemple pour hydrater le corps et est utilisé dans maints produits de soin de la peau.

{gallery}lau-marc/201003/karite/8{/gallery}