

L'art de préparer un jus de solom onctueux

Ingrédients nécessaires

- 5 à 6 fruits de solom (*Saba senegalensis*) bien mûrs
- 1,5 litre d'eau filtrée
- 150g de sucre en poudre (à ajuster selon votre préférence)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'eau de fleur d'oranger
- Quelques feuilles de menthe fraîche (optionnel, pour la décoration)

Matériel requis

- Un grand saladier ou un bol profond
- Une passoire fine ou un tamis
- Une cuillère en bois ou un fouet
- Une bouteille en verre pour la conservation

Étapes de préparation

- Ouvrez les fruits de solom et extrayez la pulpe jaune entourant les graines à l'aide d'une cuillère.
- Placez la pulpe dans le saladier et versez l'eau par-dessus.
- Laissez reposer pendant 30 minutes pour ramollir la pulpe, puis malaxez vigoureusement avec vos mains ou une cuillère pour détacher la chair des noyaux.
- Filtrez le mélange à l'aide de la passoire fine au-dessus d'un récipient propre pour éliminer les graines et les fibres.
- Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille (ou fleur d'oranger) dans le jus obtenu, puis mélangez jusqu'à dissolution complète.
- Goûtez et ajustez le sucre si nécessaire.

Conseils de dégustation et conservation

- Placez le jus au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour une dégustation optimale.
- Servez très frais, idéalement avec quelques glaçons.
- Le jus de solom se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans une bouteille hermétique.
- Secouez bien la bouteille avant chaque service, car la pulpe a tendance à se déposer au fond.