La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Jus d'ananas

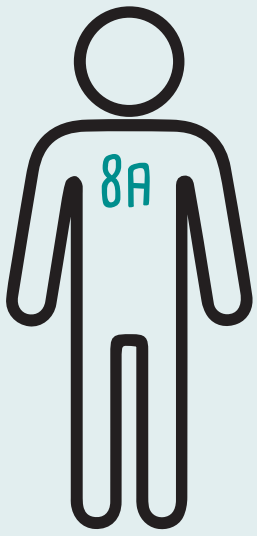
COÛT MATIÈRE PREMIÈRE



TEMPS DE RÉALISATION



AGE MINIMUN



DIFFICULTÉ





DATE // MAI 2026
AUTEUR // STEPHANIE ET CÉLINE
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

CC BY NY SA
LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto

Jus D'ananas

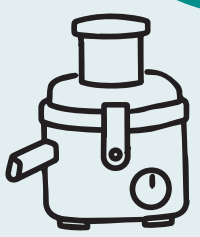
Rec-21

= Ingrédients =



Ananas

= Matériels =



Extracteur de jus



Bouteille en verre



planche à découper

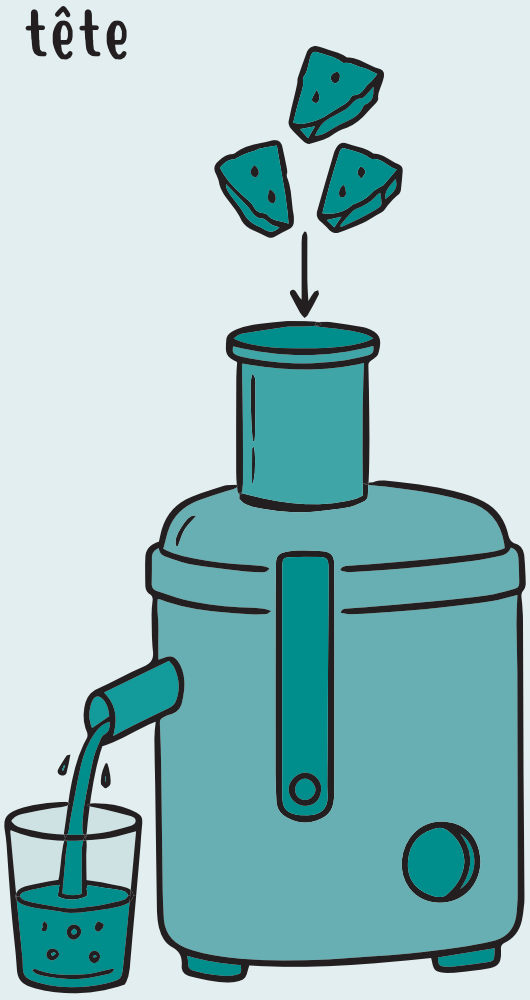


couteau

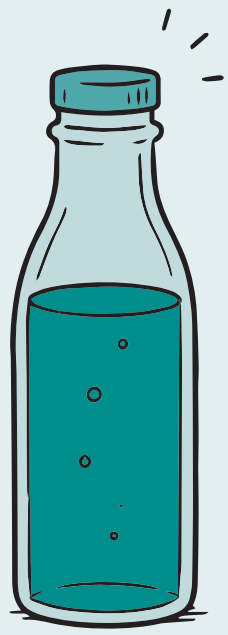
= Recette =



① Éplucher grossièrement l'ananas et conserver la tête après l'avoir lavée.



② Passer la chair de l'ananas à l'extracteur et récupérer le jus.



③ Mettre le jus en bouteille. à conserver maximum 48h

Bonus :

- Replantez la tête de l'ananas.
- Conservez la peau pour en faire une infusion ou un tépaché. (cf fiche tepache ou infusion)