

Réaliser son jus de pomme maison sans extracteur : le guide complet

Les secrets d'un jus équilibré

- Mélangez des variétés sucrées (Gala ou Golden) avec des variétés acides (Boskoop) pour obtenir un équilibre parfait sans ajout de sucre.
- Prévoyez environ 1,5 kg de pommes pour obtenir 1 litre de jus, soit un rendement moyen de 60 à 70 %.

Matériel indispensable

- Un mixeur puissant ou une râpe fine pour obtenir une pulpe très fine.
- Un sac à jus en étamine ou en coton propre pour le pressage manuel.
- Des bouteilles en verre avec bouchons hermétiques pour la conservation.

La méthode étape par étape

- Lavez et coupez les pommes en morceaux, puis mixez-les ou râpez-les finement.
- Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron par litre de pulpe pour limiter l'oxydation et conserver une couleur claire.
- Placez la pulpe dans le sac à jus et pressez manuellement au-dessus d'un récipient pour extraire tout le liquide.
- Procédez au pressage immédiatement après le mixage pour éviter le brunissement rapide du jus au contact de l'air.

Pasteurisation et conservation

- Stérilisez vos bouteilles en les faisant bouillir dans l'eau pendant 10 minutes.
- Chauffez le jus à 75-80°C pendant 15 à 20 minutes pour détruire les micro-organismes sans altérer le goût du fruit.
- Remplissez les bouteilles à chaud jusqu'au goulot et refermez hermétiquement pour assurer une conservation longue durée.