

Translations:Savon à l'huile de coco/32/fr

La première étape consiste à extraire l'huile de coco à partir de noix de coco mûre (les noix de couleur marron). Voici le déroulé:

- Ouvrir la/les noix de coco
- Gratter la pulpe à l'aide d'un grattoir si vous n'avez pas de mixeur-blender. Si vous possédez un blender vous pouvez détacher la pulpe de la coque grossièrement et mixer le tout.
- Mettre les miettes de coco ainsi obtenues dans un récipient, recouvrir d'eau chaude et bien malaxer. Si vous utilisez un blender vous pouvez directement recouvrir d'eau chaude puis de mixer.
- Poser un torchon propre au dessus d'un second récipient et filtrer le lait de coco obtenu. bien presser le torchon afin d'obtenir le plus de filtrat possible.
- Placer le lait de coco obtenu dans une bouteille plastique et laisser décanter jusqu'à obtenir deux phases bien distinctes. On trouve la crème de coco au dessus et l'eau en dessous. Percer un petit trou en bas de la bouteille pour laisser l'eau s'échapper et boucher le trou pour garder la crème.
- Verser la crème dans une poêle et faire cuire à feu moyen en remuant. La crème bruni et l'huile translucide est extraite. Cette étape peut prendre plusieurs dizaines de minutes.
- Filtrer l'huile de coco ainsi extraite.