

# Concentré de tamarin

## **Ingrédients**

1 bloc de pulpe de tamarin (200g)  
2 tasses d'eau bouillante

## **Étapes**

Briser le bloc de tamarin en petits morceaux et les mettre dans un grand bol.

Verser 1½ tasse d'eau chaude et laisser tremper 20-30 minutes (où jusqu'à ce que ce soit assez refroidit pour pouvoir manipuler avec les mains)

Écraser la pulpe entre les les mains, le mélange deviendra plus consistant et uniforme

Filtrer la pulpe dans une passoire (avec des trous un peu moins fins, le mélange est assez épais), garder la pulpe pour la nettoyer à la fin

Verser le restant d'eau chaude sur les restants de pulpe de tamarin, de cette manière on réussi à moins gaspiller le bon jus

Amener à ébullition le mélange filtré

Mettre dans des pots en vitre et garder au frigo.