

5 Bonnes Raisons de Ne Plus Jamais Jeter les Noyaux d'Abricots.

Par Adeline, le 06 Août 2021 ●

Je vous explique aujourd'hui comme utiliser les noyaux d'abricot.

On a tous tendance à manger le fruit et jeter le noyau.

Pourtant, ces noyaux peuvent être bien plus utiles qu'on ne le croit.

Et comme je déteste jeter ou gâcher des choses qui peuvent encore servir, je me suis intéressée aux noyaux de ce fruit estival.

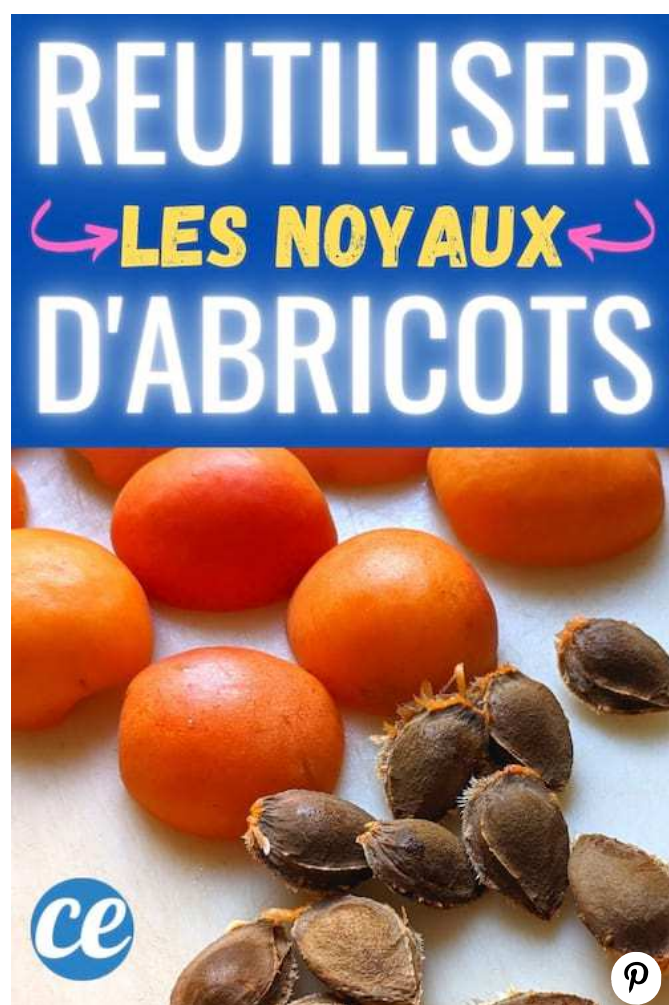
Hé oui ! Rien ne se perd, tout se transforme !

Aidée par ma grand-mère, j'ai trouvé 5 façons d'utiliser les noyaux d'abricots que je vous révèle ici.

Je vous conseille de toujours garder un petit sac avec vos noyaux, car ils auront toujours une utilité.

Voici 5 bonnes raisons de ne plus jamais jeter les noyaux d'abricots et comment les recycler au quotidien.

Regardez :



☰ Sommaire

1. Lester une tarte

Quand on fait une tarte aux fruits, ces fruits peuvent rendre beaucoup de jus.

Alors la pâte a du mal à cuire et reste humide.

L'astuce est donc de faire précuire la pâte au four.

Mais, parfois elle gonfle et on ne peut plus déposer les fruits comme il faut ensuite.

Pour y remédier, placez une poignée de noyaux d'abricots sur votre fond de tarte avant de le mettre au four.

Dès que la pâte commence à dorer, retirez les noyaux et disposez vos fruits.

2. Préparer une eau-de-vie

Saviez-vous qu'on pouvait préparer une délicieuse eau-de-vie juste avec des noyaux d'abricots ?

Dans une casserole, mettez 500 ml d'eau et 300 g [de sucre roux](#).

Faites fondre le tout à feu doux pour obtenir un sirop.

Une fois prêt, versez le sirop dans un bocal ou une bouteille avec un goulot suffisamment large pour que les noyaux passent.

Ajoutez 60 noyaux d'abricot et 500 ml d'alcool blanc à 60 ou 90 volumes.

Fermez hermétiquement le bocal et laissez macérer 30 jours environ à l'abri des variations de température et de la lumière.

Ensuite, filtrez l'alcool et c'est prêt ! Plus l'alcool va vieillir, meilleure elle sera !

3. Donner du goût à la confiture

Nos grand-mères préparaient les confitures d'abricots en mettant des noyaux pour leur donner du goût.

C'est le secret d'une bonne confiture d'abricot !

Pour cela, cassez 4 noyaux avec un marteau de manière à récupérer uniquement l'amande à l'intérieur.

Attention à ne pas l'écraser ni la casser, elle deviendrait toxique.

Préparez votre confiture comme d'habitude en ajoutant les 4 amandes lors de la cuisson.

Une fois cuite, vous pouvez enlever ou laisser les amandes dans la confiture.

Par contre, vous ferez attention à ne pas les manger.

Vous allez vous régaler avec une confiture aux goûts amplifiés.

4. Aérer la terre

On met parfois des billes d'argile au fond des pots de fleurs pour aérer la terre et la drainer.

Mais, évidemment acheter ces billes pour le jardin n'est pas gratuit...

Eh bien, sachez que vous pouvez les remplacer par des noyaux d'abricots (et même de pêches).

Il suffit de les laisser sécher au soleil quelques semaines avant de les mettre au fond bac de fleurs.

Pourquoi les faire sécher ? Car cela va les empêcher de germer.

5. Faire pousser un abricotier

Et pourquoi ne pas rendre au noyau son utilité première : donner naissance à un nouvel arbre fruitier ?

Pour cela rien de plus simple, placez quelques noyaux d'abricots dans un peu de terreau, recouvrez-les de terre, et laissez faire la nature.

Au bout de quelques mois, vous verrez sortir une petite pousse.

Quand elle a 3 ou 4 feuilles bien formées, mettez-la dans un pot plus grand.

Pour ma part, je mets tous mes noyaux de fruits (abricot, pêche, brugnon) dans le même pot de terre et je les oublie.

Le printemps suivant, je suis ravie de découvrir plein de petites pousses.

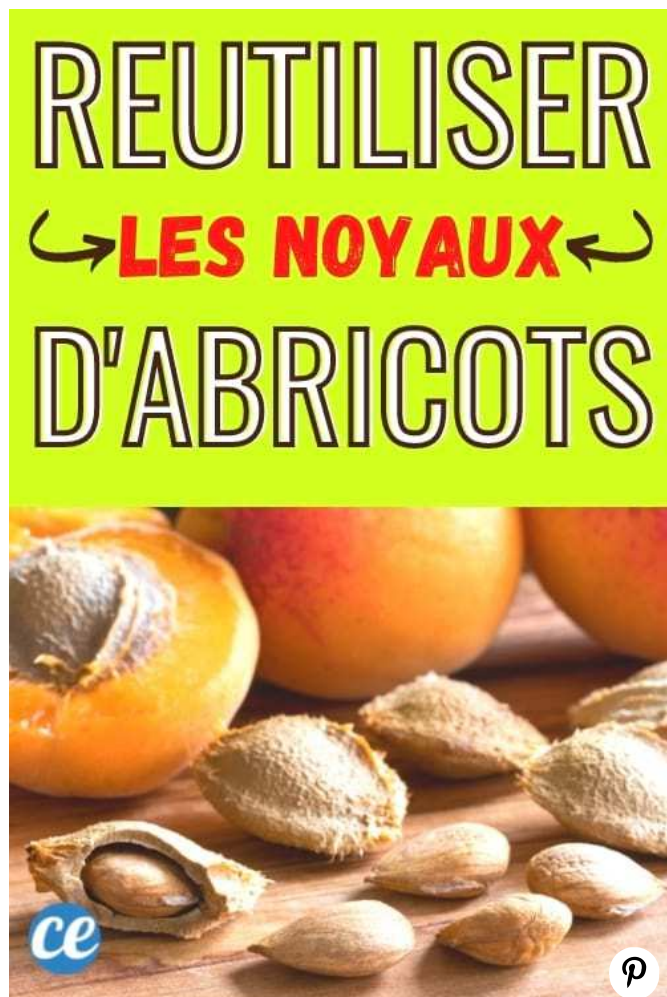
Bien sûr, certaines pousses ne se développent pas.

En moyenne, j'arrive à en garder 2 à 4 par an et à les faire bien grandir.

Aujourd'hui, j'ai une grande variété d'arbres fruitiers en pot sur ma terrasse.

Et je donne aussi à mes amis de jeunes arbres à planter dans leurs jardins.

Vous récolterez vos premiers fruits entre 5 et 7 ans plus tard. Mais je vous promets que ça vaut le coup d'être patient !



L'abricot : un fruit bon pour la santé !

Ce joli fruit aux couleurs orangées est chargé en antioxydants excellents pour la santé.

Riche en vitamines B, C ou E et en provitamines A, il se compose aussi de sélénium, fer, magnésium, potassium, zinc, cuivre et acide malique.

Il donne à la peau une belle teinte et rehausse le teint. En plus, il donne du tonus.

À votre tour...

Vous avez testé ces trucs pour réutiliser les noyaux d'abricots ? [Dites-nous en commentaire](#) si ça a été efficace pour vous. On a hâte de vous lire !

Vous aimez cette astuce ? pour l'enregistrer sur Pinterest ou [cliquez ici](#) pour la partager avec vos amis sur Facebook.

