

Les colorants alimentaires

Si vous n'avez pas de colorants alimentaires, vous pouvez les fabriquer !

Voici quelques exemples de colorants naturels :

Colorant alimentaire ROUGE

- Fruits rouges : fraises, framboises, cassis, myrtilles, mûres, cerises noires etc. : coupez les fruits en morceaux, mixez-les et filtrez pour recueillir le jus.
- Jus de betterave précuite

Colorant alimentaire VIOLET

- Myrtilles : écrasez-les pour obtenir un violet intense.

Colorant alimentaire BLEU.

- Choux rouge : émincez quelques feuilles de choux rouge, faites-les cuire à la vapeur et broyez-les.

Colorant alimentaire JAUNE

- Curry, curcuma et safran : une pincée suffit.

Colorant alimentaire ORANGE

- Jus de carottes : utilisez une centrifugeuse ou un extracteur de jus.
- Paprika : une pincée suffit.

Colorant alimentaire VERT

- Epinards
- Légumes verts
- Menthe.

Colorant alimentaire MARRON

- Cacao.
- Chicorée moulue ou liquide.

Colorant alimentaire NOIR :

- Charbon de bois