



Coulis de Framboise



*Un vrai plaisir , une note sucrée et acidulée de
quoi réveiller les papilles !*

Bien que souvent proposé en préparation à froid , la cuisson du sucre apporte un plus dans sa texture et sa conservation.

Ingrédients : Recette pour +/- 350 gr de coulis

375 gr de framboises

50 gr d'eau

60 gr de sucre fin

Préparation :

Dans une casserole ,mettre eau et sucre.

Porter à ébullition , c'est à dire 103°.

Retirer du feu et ajouter les framboises .mélanger.

Remettre sur le feu et compter 1 min à partir de l'ébullition , n'oubliez pas de mélanger.

Retirer du feu et mixer le tout.

Une fois votre mélange homogène , passez-le au tamis ou au chinois fin. Pour enlever les derniers petits grains et obtenir une texture parfaitement lisse.

Verser votre préparation dans une bouteille hermétique et placer au frais.

Info – conseils :

Salade de fruits ou fruit seul mais parés (ex: rondelle de banane , segment de pêches etc.) , glace , entremet.

Cette sauce peut être congelée sans soucis.