Coulis de framboises

Ingredients
1kg de brisures de framboises
200g d'eau
250g de sucre

Étape de la recette

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble jusqu'à ébullition

Puis mettre le feu au minimum et laisser cuire encore 10 minutes

A l'aide d'un chinois passer la préparation pour enlever tous les petits grains

Ensuite soit vous l'utilisez de suite sinon vous pouvez le congeler en le portionnant à l'aide d'un moule à muffin par exemple

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.com | Création https://lesage-david.fr