

COULIS DE FRAISE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Fraises 125g
- 1/3 citron jaune (jus)
- Sucre blanc en poudre 25g
- Eau 50 mL
- Feuilles de menthe ou basilic

Astuces :

- Remplacer le sucre blanc par de la cassonade ou du sucre vanillé.
- Utiliser cette semaine pour garnir des génoises, des cupcakes, des crêpes ou des gaufres.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes
Repos au frais : 1 heure | Pour 1 bol de coulis

1. Sur une planche à découper : équeuter les fraises et les couper en 4.
2. Dans une casserole sur feu moyen : faire cuire pendant environ 15 minutes les fraises, le jus de citron, le sucre et les feuilles de menthe ou de basilic. Mélanger pendant la cuisson à l'aide d'une cuillère en bois.
3. À la fin de la cuisson, ajouter l'eau, remuer quelques minutes et laisser refroidir.
4. Passer la préparation au mixeur jusqu'à obtenir la texture désirée.
5. Réserver votre coulis au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr