

Coulis d'abricot

Pour 200 ml de coulis

35g de sucre

40ml d'eau

200g d'abricot dénoyauté

2cuilà soupe de jus de citron

Dans une casserole versez l'eau, le jus de citron et le sucre, mélangez et portez à ébullition. Laissez refroidir complètement.

En attendant, mixez les abricots finement.

Quand le sirop est froid mélangez-le avec la purée d'abricot et voila.

Vous pouvez filtrez ce coulis, personnellement je n'en ai pas eu besoin.