

Coulis de mirabelles

Pour 200g de coulis

250g de mirabelles dénoyautées

50ml d'eau

2 cuil à soupe de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

Versez tout les ingrédients dans une casserole et faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ébullition, laissez bouillir 2-3 minutes. Ôtez du feu et mixez finement le mélange, filtrez-le si nécessaire et versez le dans un pot propre et sec.