

coulis de groseille

Pour 400ml de coulis

500g de groseilles

100g de sucre

4 cuil à soupe de jus de citron

Versez tout les ingrédients dans une casserole, faites chauffer à feu moyen et quand les groseilles commencent à éclater, mixer-les puis filtrez le mélange pour éliminer les grains.

Reversez le coulis dans la casserole, portez à ébullition pendant 2-3 minutes avant de verser le coulis dans des pots propres et secs. Fermez les pots et retournez-les pour stériliser l'intérieur grâce à la chaleur du coulis.