

Coulis de fruit de la passion

Pour 200ml de coulis

10 fruits de la passion (250ml de jus)

50g de sucre

1 cuil à soupe jus citron

Coupez les fruits de la passion en deux récupérez les graines et le jus dans une passoire posée sur un saladier afin de récupérer le plus de jus possible, pour cela n'hésitez pas à pressez le mélange avec une spatule.

Une fois que vous avez récupéré le plus de jus possible (250ml pour moi), versez le dans une casserole, ajoutez le sucre et le jus de citron, portez à ébullition sur feu moyen et laissez ainsi réduire à petit bouillon pendant 15 minutes. Versez dans un pot ou une bouteille et conservez au frais.