

## COULIS DE FRAMBOISES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

**Ingrédients :**

- 150 g de framboises
- 50 g de sucre en poudre
- 65 g d'eau

**Préparation :**

- mettre dans le bol, les framboises, le sucre en poudre et l'eau
- puis chauffer 5 minutes à 85 °C vitesse 4
- mélanger 30 secondes à vitesse 7
- passer le coulis au chinois pour éviter les graines et avoir un coulis lisse
- réserver au frigo

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>