

COULIS DE MURES (thermomix)



Ingrédients :

- 400 g de mûres
- 60 g de sucre en poudre

Préparation :

- mettre dans le bol, les mûres et le sucre en poudre
- puis chauffer 15 minutes à 100°C vitesse 3
- mélanger 10 secondes à vitesse 8
- 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.