

COULIS FRAISE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 500g de fraises fraîches ou décongelées
- 3 CS Edulcorant (Facultatif)
- 15g de jus de citron

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots :

- > Mettre les fraises, l'édulcorant et le jus de citron dans le bol
- > Programmer 30 Sec / Vitesse 8 > Racler les parois du bol
- > Programmer 5 Min / 90°C / Vit 2
- > Verser la préparation dans un ou des pots hermétiques
 - Se conserve une semaine au réfrigérateur dans un pot

hermétique

- je le conserve en petits pots au congélateur et j'en sors un la veille au soir

Recette réalisée Sans Robot :

- > Mettre les fraises, l'édulcorant et le jus de citron dans un mixeur > Mixer
- ou > Placer les ingrédients dans un saladier profond et mixer avec un mixeur plongeant
- > Transvaser la préparation mixée dans une casserole
- > Chauffer 5 Min à feux moyen en remuant
- > Verser la préparation dans un ou des pots hermétiques
- > Laisser refroidir complètement