

Coulis de fruits rouges

(pour 50 cl de coulis environ)



- 500 g de fruits rouges surgelés (ici cassis, myrtilles, framboises)
- 10 cl d'eau
- 150 g de sucre en poudre

Recette :

Déposez des fruits rouges dans une casserole avec l'eau. Faites cuire à feu doux pendant 15 mn. Lorsque les fruits sont bien cuits, filtrez le jus à l'aide d'une passoire fine (chinois). Pressez sur les fruits pour récolter le maximum de jus. (Très honnêtement, moi je les mixe et les passe au chinois ensuite)

Versez ensuite le coulis dans la casserole et ajoutez le sucre. Faites cuire pendant environ 15 mn, à feu moyen et en remuant. Le coulis va s'épaissir.

Le coulis va s'épaissir également en refroidissant.

Conservez le coulis au réfrigérateur ou bien vous pouvez même le congeler.