



5 MIN



10 MIN



1 POT DE 450G

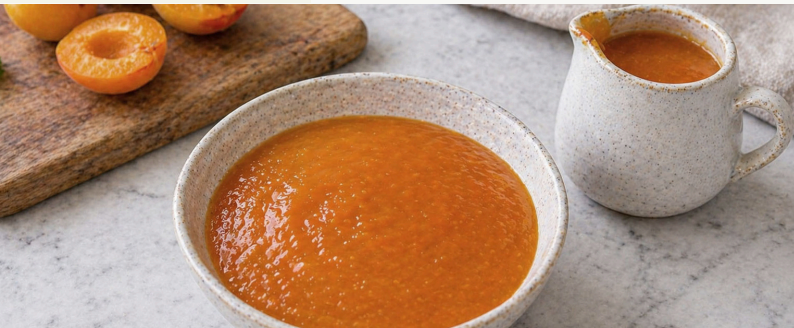
Ingrédients :

- 150 g de sucre en poudre
- 300 g d'abricots frais ou surgelés

Le coulis d'abricot

Instructions

- Dans une casserole, verse les abricots coupés et dénoyautés, le sucre et laisse cuire le tout sur feu moyen pendant 10 minutes : mélange régulièrement pour éviter que les fruits n'accrochent.
- Retire la casserole du feu et verse le mélange dans un bol ou dans un pot de confiture préalablement lavé.
- C'est facultatif mais tu peux passer ton coulis au chinois pour enlever la peau et obtenir une texture bien lisse.
- Il ne te reste plus qu'à napper tes desserts ou à parfumer tes préparations !



Conservation :

Le coulis d'abricot se conserve jusqu'à 7 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.