



5 MIN



10 MIN



1 POT DE 450G

Le coulis de fraise

Ingrédients :

- 150 g de sucre en poudre
- 300 g de fraises fraîches ou surgelées

Instructions

- Dans une casserole, verse les fraises coupées, le sucre et laisse cuire le tout sur feu moyen pendant 8 à 10 minutes : prends soin de mélanger régulièrement pour t'assurer une cuisson homogène et éviter que les fraises n'accrochent au fond de ta casserole.
- 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 les petits morceaux ou les graines.
- Il ne te reste plus qu'à napper ta panna cotta, ton cheesecake ou à accompagner tes desserts !



Conservation :

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