



15 MIN



20 MIN



UN POT DE 200G

## Ingrédients :

- 150 g de sucre en poudre
- 300g de framboises fraîches surgelées

# Le coulis de framboise

## Instructions

- Dans une casserole, verse les framboises, le sucre et laisse cuire le tout sur feu moyen pendant 10 minutes : prends soin de mélanger régulièrement pour t'assurer une cuisson homogène et éviter que les framboises 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 pépins.
- Il ne te reste plus qu'à napper ta part de cheesecake ou à aromatiser ta crème au beurre !



## Conservation :

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