

Coulis de fraises



Bon je vous avouerais que cette recette n'ai pas forcément de saison mais je l'avais réalisé cet été et puis elle peut très très bien se faire avec des fruits surgelés (ce que j'avais d'ailleurs fait). Ce coulis était vraiment très bon, pas acide du tout et il accompagne parfaitement toute sorte de desserts: riz au lait, glace, semoule au lait, fromage blanc,... Ce que j'ai fait comme j'en avais beaucoup, j'en ai mis dans des sacs de congélation et je les ai mis au congélateur de façon à en avoir sous la main.

Pour 1 gros pot

Ingrédients:

1Kg de fraises

300g de sucre

Préparation:

Dans une casserole, faites cuire les fraises coupées en morceaux avec le sucre pendant environ 25-30min, jusqu'à l'obtention d'une grossière purée. Laissez refroidir.

Versez dans un mixeur et mixez. Passez la préparation au tamis fin

Versez le coulis dans une bouteille ou dans un pot. Réservez et conservez au frais.