

COULIS DE FRAMBOISES

Pour 45 cl de coulis
500g de framboises fraîches ou surgelées décongelées
125g de sucre
2 cuillères à soupe d'eau

Faites chauffer tous les ingrédients et porter à ébullition 2 minutes

Arrêter le feu

Versez dans une passoire et écraser à l'aide d'une fourchette ou cuillère pour extraire tous le coulis

Réserver au frais dans un bocal bien fermé

Conserver environ 10 jours au frigo

Une recette du livre [Annabel au naturel d'Annabel Langbein](#)

LA TABLE DES PLAISIRS