



Coulis de quetsches en mijoteuse

Ingrédients :

- 2 kg de quetsches
- 350 g de sucre
- 40 ml de Pineau des Charentes

Mettre les quetsches lavées dans la mijoteuse avec 40 ml de Pineau des Charentes. Faire cuire sur Medium pendant environ 1h30, jusqu'à ce que les quetsches du dessus se fendent. Arrêter la mijoteuse. Dénoyer les fruits. Je trouve que le fruit cuit se dénoyaute plus facilement. Vous pouvez évidemment dénoyaute les quetsches avant de les faire cuire.

Mixer les quetsches avec 350g de sucre. Passer au tamis pour se débarrasser de la peau.

Mettre cette préparation dans la mijoteuse sur High pendant 3H30.