



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Coulis de framboise

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de framboises fraîches
1/3 de tasse (80 ml) ou plus, au goût de sucre à fruits

PRÉPARATION

Laisser reposer à la température de la pièce pendant au moins 1 heure avant de tamiser.

Note :

On peut également utiliser des framboises congelées, 1 paquet de 10 oz (300 g) de framboises congelées, sucrées.
Tamiser les framboises pour en extraire toutes les graines et les jeter.
Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
Donne environ 1 tasse (250 ml).