



Sauces sucrées, sirops et coulis
Coulis de fraises



25 min	10 min	15 min	0	103
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
coulis de fraises**

400 g **Fraise**
75 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du coulis de fraise

- 1 Equeuter les fraises puis les couper en quatre avec un couteau d'office. Réserver dans un bol.
- 2 Mettre les fraises dans la casserole avec le sucre et un peu d'eau. Faire chauffer sur feu moyen.
- 3 A partir de l'ébullition, laisser cuire pendant 15 minutes sur feu moyen.
- 4 Une fois cuites, les débarrasser dans un verre doseur. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 5 Débarrasser dans un bol, réserver au réfrigérateur pendant environ 10 minutes.