 **Coulis de framboises**

**Vous pourrez le faire avec d'autres fruits suivant le même principe.**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Coulis-de-Framboises-aout-2009-153-copie.jpg)**Pour un gros pot de coulis   
  
- 400 g de framboises**  
**- 250 g de sucre en poudre**

**Avec le Thermomix :**  
**Nettoyer les fruits** et les verser dans le bol de l'appareil.  
**Comme j'utilise des fruits surgelés, donc pas besoin de les nettoyer,  j'attends qu'ils soient un peu dégelés avant de continuer.**  
**Ajouter** le sucre.  
**Régler** **10 mn à 90°** en **vitesse 3**.

**Le coulis est prêt.**

**Passer au tamis** si comme moi, vous n'aimez pas retrouver les pépins.  
**Le laisser refroidir** en le filmant à même le coulis pour éviter la formation d'une peau.  
**Mettre** dans un pot.  
**Fermer et conserver au réfrigérateur.**

**Si vous n'avez pas de Thermomix :**

Faire chauffer dans une casserole les framboises et le sucre en remuant et laisser cuire jusqu'à ce que les framboises s'écrasent et que le sirop s'épaississe.  
Mixer et filtrer éventuellement.