 **Coulis de framboises**

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

**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.