



## COULIS DE FRAMBOISES

### Ingrédients

2 tasses de framboises  
2 c. à soupe de sucre en poudre  
Quelques gouttes de jus de citron

### Préparation

1. Si nécessaire, rincez rapidement les framboises sous l'eau fraîche.
2. Mettez-les dans le bol d'un blender ou d'un mixeur puis ajoutez le sucre et le jus de citron.
3. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis lisse.
4. Passez au chinois pour ôter les grains.
5. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.
6. Servir sur un gâteau, un yogourt, de la crème glacée, etc.

Recette de Cuisine actuelle



**Kiosque chez Vaillancourt**  
3155, avenue des Perron  
Laval (Québec)

28 juillet 2018