Coulis de quetsches

Version Thermomix



Type	Rendement	Prép.	Cuisson
Sauces	Environ 1 kg	10 min	6 min

Difficulté	Coût	Matériel	Conservation
● ○ ○	€ € €	Thermomix ou robot	3 j. au frais · 6 mois congelé

Ingrédients

- 1 kg de quetsches, dénoyautées
- 70 g de sucre complet
- 10 g de sucre vanillé maison
- un filet de jus de citron

Préparation

1. Laver les quetsches, les couper en deux et retirer les noyaux.
2. Peser les quetsches directement dans le bol, ajouter les deux sucres, puis mixer **5 sec / vit. 7**.
3. Ajouter le jus de citron. Placer le panier de cuisson sur le couvercle, à la place du gobelet doseur, et cuire **6 min / 80 °C / vit. 3**.
4. Retirer le panier et mixer **10 sec / vit. 9**.
5. Laisser refroidir, puis répartir le coulis dans des pots qui vont au congélateur. Garder un pot au frigo pour les jours qui suivent.

Astuces et variantes

Ce coulis n'est ni assez sucré ni assez cuit pour se garder en pots comme une confiture : on le congèle.

Il se sert avec un flan à la vanille, dans un yaourt ou avec du fromage blanc.

En images

Photo *a*

Photo *b*

Photo *c*

Mes notes