

Purée de framboises

2

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

4

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la purée de framboise

500 g de framboises surgelées 50 g de sucre 1 jus d'un demi-citron

Pour la conservation

des bocaux à confiture

PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

POUR LA PURÉE DE FRAMBOISE

Mettre les framboises dans le bol et décongeler 2 minutes - 40°C - vitesse 3. Racler le bol avant la seconde étape. (si framboises non congelées, peser et passer à l'étape 2 directement)

2 min 40 °C 3

Ajouter le sucre. Presser le demi-citron à l'aide du presse-agrumes et ajouter le jus. Mixer 2 minutes - vitesse 6.

2 min 6

Lisser par 6 tours - Fonction TURBO.

6T

Filter à l'aide du tamis.

0

POUR LA CONSERVATION

Réserver ensuite la purée au frais ou au congélateur si elle n'est pas utilisée tout de suite. Au réfrigérateur, privilégier les bocaux à confiture mise-sous vide. Au congélateur, faire des portions dans les moules Flexipan.

0