

COULIS D'ABRICOTS



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 7 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 300 g d'abricots frais ou décongelés - 80 g de sucre en poudre
-

1. Mettez les abricots et le sucre dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer) puis poursuivez 5 minutes/vitesse 7/60°C.

Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer les abricots par des fruits rouges.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »