

Coulis de fraises du Québec



Encore meilleur une fois qu'il a été décongelé, ce coulis (à peine sucré!) est parfait pour conserver vos délicieuses fraises du Québec toute l'année. La recette se distingue par l'ajout de fraises entières à la purée. Une fois décongelées, elles gardent leur fermeté et éclatent en bouche! À partir de la recette de base, nous congelons des portions de 250 ml ou de 500 ml, et aromatisons le coulis une fois dégelé avec les saveurs désirées. Utilisez-le sur un gâteau blanc bien moelleux ou un gâteau au fromage, sur un yogourt ou une crème glacée, sur des gaufres ou des crêpes ou alors mixez-le au robot pour en faire un sorbet minute.

Recette et photo par Les Minettes

Portions : 1,5 l

Temps de préparation : 15 minutes

Temps d'attente : 24 heures (si consommé frais)

Ingrédients

Coulis de fraises

10 tasses (2,5 l - environ ¼ crête) fraises du Québec, lavées et équeutées

2/3 tasse (160 ml) sirop d'érable

Coulis mélilot et poivre des dunes

1 tasse (250 ml) coulis de fraises

1 c. à thé (5 ml) essence de mélilot

½ c. à thé (2,5 ml) poivre des dunes, moulu

Coulis carvi sauvage et poivre des dunes

1 tasse (250 ml) coulis de fraises

1 c. à thé (5 ml) carvi sauvage

½ c. à thé (2,5 ml) poivre des dunes, moulu

Coulis peuplier baumier et sirop de bouleau

1 tasse (250 ml) coulis de fraises

1 c. à thé (5 ml) peuplier baumier, émiétté

2 c. à thé (10 ml) sirop de bouleau

Préparation

Coulis de fraises

1. Trier les grosses et petites fraises. Réserver 5 tasses (1,25 l) des plus petites fraises.
2. Mettre 5 tasses (1,25 l) des plus grosses fraises et le sirop d'érable dans le robot-mélangeur. Mixer jusqu'à obtention d'une purée lisse (presque du jus).
3. Répartir les petites fraises dans des pots de 250 ou de 500 ml et ajouter le coulis. Congeler.

Si vous ne congelez pas le coulis, attendre 24 heures avant de le servir : il sera plus goûteux et les fraises auront une texture plus tendre.

Décongélation

Décongeler 24 heures au frigo avant d'aromatiser. Ajouter les ingrédients selon les saveurs choisies, mélanger et servir.

Quelques petites notes...

N'hésitez pas à faire cette recette de base avec d'autres petits fruits : framboises, bleuets, cassis, cerises, cerises de terre...

Pour faire un sorbet, verser le coulis dans des moules à glaçons et congeler. Il sera plus simple de le mixer au robot ainsi.

Lien de la recette : <https://cariboumag.com/2019/07/coulis-de-fraises-quebec/>