

COULIS POTIRON-MARRON-POIRE & LAIT DE COCO

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min



500 g de potiron
500 g de poires (Comice)
100 g de marrons au naturel
1 jus de citron
550 g de sucre blond de canne
20 cl de lait de coco

Eplucher poires et potiron et les couper en dés.

Les mettre dans une casserole avec marrons au naturel, jus de citron + sucre et faire cuire 30 min environ à partir de l'ébullition (jusqu'à ce que les morceaux de potiron deviennent translucides).

Mixer puis ajouter le lait de coco.

Porter à frémissement puis verser en pots (préalablement lavés, ébouillantés, retournés sur un torchon propre et laissés sécher).

Visser les couvercles (ayant subi le même sort que les pots) et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.

Etiqueter.

Garder les pots de ce divin coulis dans un endroit sec et frais.

Conserver au frais après ouverture et consommer rapidement.