

# Coulis de Kiwis au Companion

 <p>ULTRABLADE</p>	<p><b>Nombre</b></p> <p>250ml environ</p>	<p>Version avec le robot Companion</p> 
 <p>MÉLANGEUR</p>	<p><b>Préparation</b></p> <p>10 minutes</p>	
	<p><b>Cuisson</b></p> <p>15 minutes</p>	
	<p><b>Pause</b></p> <p>--</p>	
<p>COOKING By Cath</p>		<p>DESSERT</p>

## INGREDIENTS :

- 10 kiwis (500g environ)
- 25ml eau
- 50g sucre
- 25ml jus de citron

## ETAPE N°1

- Eplucher les kiwis
- Les couper grossièrement en morceaux

## ETAPE N°2

**Accessoires :**

**ULTRABLADE**

**Paramètres :**

Vit.7/80°C/15mn

- Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot.
- Ajouter les kiwis, le sucre et l'eau.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à 80°C, à la vitesse 7 pendant 15 minutes.

## ETAPE N°3

**Accessoires :**

**ULTRABLADE**

**Paramètres :**

Vit.13/--/15 s

- Mixer le coulis : lancer le robot à la vitesse 13 (pulse) pendant 15 secondes

## ETAPE N°4

**Accessoires :**

**ULTRABLADE**

**Paramètres :**

Vit.12/--/15 s

- Relancer le robot à la vitesse 12 pendant 15 secondes

- Laisser refroidir avant de mettre au frigo.
- A déguster avec du yaourt ou du fromage blanc, un régal !

 <p>Companion Cooking &amp; Conservation By Cath</p>	 <p>passionsbycath.fr ME SUIVRE</p>	 <p>PassionsByCath</p>	 <p>COOKING By Cath</p>
			
<p>© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable</p>			

## Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation au frigo, 4 à 5 jours dans une bouteille ou un bocal en verre.
- ❖ Congélation possible puis conservation 6 mois.  
Utiliser des contenants adaptés aux doses dont vous aurez besoin :
  - Doses individuelles dans des bacs à glaçons de gros format. Une fois congelé, démouler les glaçons et les stocker dans un sac congélation, sans trop les serrer pour les détacher facilement.
  - Pots de yaourt ou boîtes fermant hermétiquement
- ❖ Pasteurisation :  
Verser celui-ci chaud dans des bocaux parfaitement propres (ou mieux stérilisés) et fermer aussitôt.  
Pasteurisation 20 minutes à 85°C puis sortir aussitôt les bocaux et les plonger dans de l'eau très froide jusqu'à refroidissement.  
Conservation 8 à 10 mois.  
Bien agiter avant l'emploi.

Rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr) pour en savoir plus sur la pasteurisation