

Coulis de fraises

INGRÉDIENTS

1kg fraises
80g sucre
1 jus de citron



RECETTE

Laver et équeuter les fraises. Presser le citron. Mettre tous les ingrédients au mixeur. Conserver au frigo et consommer dans les 5 jours.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio

**Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles)
et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).**

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook @auxpetitslegumes