

## Purée de litchis

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

2

Ajouter  
à ma  
sélection  
ambassadeur[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

250 g de litchis au sirop 25 g de sucre en poudre

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Égoutter les litchis. Verser les litchis dans le bol puis le sucre. Mixer 2 minutes - vitesse 6.		2 min		6	
Lisser par 6 tours - fonction TURBO.					6T
Filter à l'aide du tamis + entonnoir. Réserver ensuite la purée au frais ou au congélateur si elle n'est pas utilisée tout de suite. Au réfrigérateur, privilégier les bocaux à confiture mise-sous vide. Au congélateur, faire des portions dans les moules Flexipan.				0	