

ASSAISONNEMENT FRAMBOISE

Assaisonnement framboise avec son jus naturel de framboises est aussi acidulé que le citron, et ainsi le remplace totalement. Le goût fruité de la framboise, sans être vraiment sucré, rehausse la saveur de nombreux légumes cuits ou crus. Sa couleur réveille également les papilles... Malgré son goût acide, la framboise est un aliment alcalinisant grâce à sa teneur minérale avec un indice de PRAL négatif (-2,40)

125 gr jus de framboises
100 gr huile de colza
100 ml eau
Sel - poivre
cardamone



🕒 10 minutes



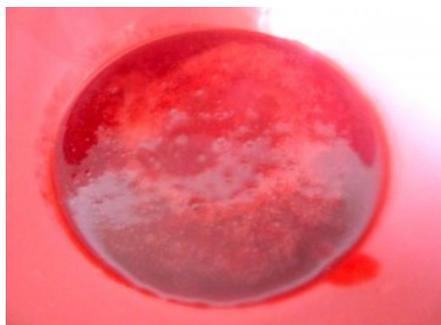
1. Après avoir chauffé des brisures de framboises pour les décongeler, les placer dans un bol, car elles doivent être tout juste tièdes voire froides.



2. Petit à petit, passer à travers une passoire en écrasant à la cuillère pour extraire le jus et jeter les pépins.



3. Le jus est bien rouge.



4. On obtient une quantité de jus de framboises réduite, mais naturelle.



5. Placer ce jus de framboises dans le mixeur.



6. Ajouter l'huile de colza. La couleur jaune intense du colza, va faire virer la couleur de la préparation vers le orange. Pour maintenir une couleur rouge, il suffit de choisir une huile de couleur neutre.



7. Ajouter les condiments : sel, poivre, cardamone, etc. On peut également ajouter des herbes aromatiques, mais elles risquent de dénaturer la couleur vive attendue. Ajouter un peu d'eau après avoir goûté, si l'acidité est trop