

# Les coulis de fruits pour napper, déglacer et se régaler !

Par Céline Dufranc | source : Régal n°65 | Publié le 15/07/2015

Indispensables en cuisine, les coulis de fruits servent pour le nappage ou le déglçage. Ils remplacent parfois les fruits frais et apportent toujours une note sucrée à vos plats et desserts. Faut-il encore se procurer le bon coulis de fruits ! Au rayon surgelé, à l'épicerie, au rayon frais. Nous vous dévoilons où acheter le meilleur produit. Responsable export de la célèbre maison Ponthier, Sarah Fert vous donne la composition d'un coulis de fruits 100% naturel. Une fois ces notions assimilées, nappage et déglçage n'auront plus de secrets pour vous.



Crédit Photo : DR / Adeline Monnier Ponthier

Irremplaçables pour napper fromages blancs, yaourts, glaces, panna cotta, tartes..., les coulis se glissent joyeusement dans la composition de cocktails. Parfaits aussi pour déglacer des jus de cuisson ou apporter une note originale à vos sauces et à vos salades. Ils peuvent parfaitement remplacer les fruits frais pour réaliser des sorbets ou des mousses de fruits, sans avoir à les peler!

La dégustation d'une trentaine de coulis réserve des surprises (voir notre banc d'essai). Ceux du rayon épicerie sont souvent beaucoup moins bons que les autres. Pasteurisés, ils paraissent compotés, trop sucrés, assez éloignés du goût du fruit et un peu ternes (la faute aux conservateurs, arômes, colorants...). Les surgelés sont, d'après leurs étiquettes, beaucoup plus naturels. Pour autant, ils ne sont pas toujours irréprochables en termes de saveur. Les plus proches du vrai goût du fruit sont les coulis vendus au rayon frais.

## Du fruit... mais pas seulement

Les (très) grands écarts de qualité viennent aussi de la qualité et, plus étonnant, de la quantité de fruits (parfois moins de 60 % des ingrédients). « Chez nous, explique Sarah Fert, la responsable export des coulis Ponthier, *un coulis, ce sont 80 % de fruits minimum, complétés par du sucre de canne. Pas d'eau, de conservateurs, d'arômes ou de colorants. On ajoute juste un peu d'acide citrique pour la poire afin d'éviter l'oxydation. Cueillis à la pleine saison, les fruits*

*(framboises willamette de Serbie, mangues alphonso d'Inde, poires williams de Haute-Provence...) sont immédiatement surgelés, puis travaillés au fur et à mesure de nos besoins. »*

#### En panne d'idées ?

Un petit tour sur le site de l'École des purées de fruits, créée par la marque Ponthier, s'impose. Le chef Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, vous dévoile sa recette de pâtes de fruits de folie, tandis que Thierry Marx, séduit par l'incroyable intensité de ces coulis, réalise sous vos yeux un biscuit à la vapeur, citron et verveine.

## VOUS AIMEREZ AUSSI



**Roulés de saumon tièdes et  
fricassée de champignons**  
Par Régal



**Chèvre cake à la papaye**  
Par Régal



**Pomate farcie végétarienne,  
noix et sauce basilic**  
Par Régal

Tags : coulis mirabelles coulis de framboise Poire shopping