



Crème de fruits de la passion



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 12 fruits de la passion
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 1 citron vert (jus et zeste râpé)
- 4 décilitres de crème entière (à fouetter)
- 4 cuillères à soupe sucre impalpable
- 80 grammes d'amandes (effilées, brièvement grillées)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez en deux 8 fruits de la passion et passez la chair dans une passoire. Pressez bien et recueillez le jus dans un poêlon.
- 2.** Ajoutez le sucre et le jus de citron vert et mettez sur le feu. Laissez réduire très brièvement pour obtenir une substance crémeuse. Laissez refroidir complètement.
- 3.** Fouettez la crème avec le sucre glace et le zeste de citron vert râpé.
- 4.** Coupez en deux les quatre fruits de la passion restants et répartissez la chair dans 4 verres hauts.
- 5.** Mélangez brièvement la crème et le coulis de fruits de la passion, en créant un effet marbré.
- 6.** Servez la crème de fruits de la passion dans les quatre verres.
- 7.** Garnissez d'amandes.