Nicolas Duquenoy

Sauces sucrées, sirops et coulis

Coulis aux fruits de la passion

15 min	10 min	5 min	0	59
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du coulis aux fruits de la passion

1. Couper les fruits de la passion en deux puis récupérer les grains avec une cuillère à café, réserver dans un saladier.
2. Dans une casserole, verser le sucre et l'eau puis porter à ébullition. Mélanger au fouet.
3. A ébullition, laisser frémir pendant quelques secondes, puis éteindre le feu. Débarrasser dans un saladier et laisser refroidir.
4. Une fois le sirop refroidi, le mélanger aux fruits de la passion avec une cuillère à soupe, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le coulis aux fruits de la passion

4 **Fruit de la passion**
50 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**