



Crèmes

Crème aux fruits de la passion



2h20 **15 min** **5 min** **2h** **289**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les crèmes

9 Fruit de la passion

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

75 g **Sucre semoule**

75 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Couper les fruits de la passion en deux et retirer la pulpe à l'aide d'une petite cuillère.
- 2 Garder les coques vides pour y servir la crème.
- 3 Passer la pulpe au chinois afin de retirer les graines.

Étape 2

Réalisation de la crème

- 1 Mélanger la pulpe avec le sucre et les œufs.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 3 Retirer la casserole du feu. Verser la préparation aux fruits et bien mélanger.
- 4 Réchauffer doucement en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe.
- 5 Verser la crème dans un saladier et laisser refroidir. Puis placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- 6 Pour gagner du temps, on peut la mettre 30 minutes au congélateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la crème du réfrigérateur au moment de servir.
- 2 Remplir les coques avec la crème.
- 3 On peut accompagner ces petites crèmes d'une boule de sorbet ou de glace.