

Crèmes

Crème aux fruits de la passion



1h30 **15 min** **15 min** **1h** **494**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la crème citron passion

250 g **Beurre**
180 g **Sucre semoule**
140 g **Purée de fruits de la passion**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 ml **Jus de citron**
4 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation de la crème passion

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un saladier rempli d'eau froide.
- 2 Couper le citron en deux puis en extraire le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Poser un bol sur une balance et peser le jus de citron. Réserver.
- 4 Casser les œufs dans un saladier, les battre à l'aide d'un fouet.
- 5 Ajouter le sucre semoule et fouetter de nouveau pour blanchir le mélange.
- 6 Ajouter les graines d'une gousse de vanille, le jus de citron. Fouetter.
- 7 Verser la purée de passion et fouetter.
- 8 Poser le saladier sur une casserole remplie d'eau. Faire chauffer en fouettant le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe un peu, soit pendant environ 15 minutes.
- 9 Une fois la crème épaissie, stopper la cuisson et incorporer les feuilles de gélatine essorées.
- 10 Préparer un saladier d'eau froide avec des glaçons. Placer dessus le saladier de crème pour la faire refroidir

plus rapidement en continuant de fouetter.

- 11** Tester la température de la crème en plongeant le doigt dedans, celle-ci doit être tiède, c'est-à-dire à 60 °C.
- 12** Une fois le mélange arrivé à 60 °C, incorporer le beurre petit à petit tout en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 13** Débarrasser la crème dans un autre saladier, filmer au contact de la crème pour éviter qu'une croûte ne se forme. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.