

*Desserts aux fruits, glaces et flans*

# Gelée aux fruits de la passion



**3h15** **10 min** **5 min** **3h** **49**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la gelée aux fruits de la passion

180 g **Fruit de la passion**  
75 g **Eau**  
35 g **Sucre semoule**  
3 g **Feuille de gélatine**

### Étape 1

#### Préparation de la gelée passion

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Placer une passoire sur un saladier. Couper et vider la chair du fruit de la passion dans la passoire pour filtrer le jus.
- 3 Réserver le jus dans un verre.
- 4 Verser dans une casserole le jus de passion, le sucre et l'eau minérale. Porter ce mélange à ébullition.
- 5 Laisser bouillir pendant 30 secondes à 1 minute, puis arrêter la cuisson.
- 6 Essorer la gélatine et l'incorporer dans la casserole, remuer pour accélérer sa dissolution.
- 7 Verser la gelée dans un verre avec un bec verseur, laisser tiédir à température ambiante.
- 8 Puis verser la gelée dans les verrines, recouvrir d'un film alimentaire et réserver pendant quelques heures au réfrigérateur.