



Sauces sucrées, sirops et coulis

Coulis aux fruits de la passion



15 min 10 min 5 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

59

CALORIES

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

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.