

Crème de fruits de la passion

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

12 fruits de la passion
2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
1 citron vert (jus et zeste râpé)
4 décilitres de crème entière (à fouetter)
4 cuillères à soupe sucre impalpable
80 grammes d'amandes (effilées, brièvement grillées)

Méthode de préparation

1. **Coupez en deux 8 fruits de la passion et passez la chair dans une passoire. Pressez bien et recueillez le jus dans un poêlon.**
2. **Ajoutez le sucre et le jus de citron vert et mettez sur le feu. Laissez réduire très brièvement pour obtenir une substance crémeuse. Laissez refroidir complètement.**
3. **Fouettez la crème avec le sucre glace et le zeste de citron vert râpé.**
4. **Coupez en deux les quatre fruits de la passion restants et répartissez la chair dans 4 verres hauts.**
5. **Mélangez brièvement la crème et le coulis de fruits de la passion, en créant un effet marbré.**
6. **Servez la crème de fruits de la passion dans les quatre verres.**
7. **Garnissez d’amandes.**