
POUR 6 À 8 PERSONNES
50 MIN DE PRÉPARATION
2H DE REPOS AU RÉFRIGÉRATEUR
30 À 35 MIN DE CUISSON
POUR LE COULIS

4 FRUITS DE LA PASSION
395 ML DE JUS DE FRUIT DE LA
PASSION
395 ML DE CRÈME FRAÎCHE
ÉPAISSE
1 BOÎTE DE LAIT CONCENTRÉ
SUCRÉ (397 G)

POUR LE COULIS DE FRUITS DE LA
PASSION
3 FRUITS DE LA PASSION
120 G DE SUCRE EN POUDRE



Préparez d'abord la crème. Ouvrez en deux les fruits de la passion, retirez-en la pulpe et les pépins à l'aide d'une cuillère et mettez-les de côté pour le décor. Conservez les écorces évidées des fruits pour le dressage. Passez les autres ingrédients au mixeur.

Versez la crème obtenue dans des verrines individuelles, ou encore dans les écorces mises de côté. Décorez avec la pulpe et les pépins de fruits de la passion. Laissez reposer 2h au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez le coulis : ouvrez en deux les fruits de la passion, retirez-en la pulpe et les pépins à l'aide d'une cuillère. Dans une casserole, faites chauffer le sucre à feu vif, ajoutez la pulpe des fruits et un peu d'eau (120 ml), laissez dorer pendant 30 à 35 min. Laissez refroidir à température ambiante. Décorez la crème avec le coulis de fruits de la passion et dégustez.