

# VERRINE PASSION-NEMENT

Pour 6 verrines



## PANNA COTTA AUX FRUITS DE LA PASSION

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 1 nuit

**500 ml de crème liquide**

**150 ml de lait (voire 100 ml)**

**100 ml de purée de fruits de la passion (voire 150 ml)**

**1 gousse de vanille**

**100 g de sucre roux**

**3 feuilles de gélatine**

- 1 Mélanger la crème et le lait dans une casserole, ajouter le sucre et les graines de la gousse de vanille. Porter à ébullition. Arrêter le feu dès les premières bulles. Laisser reposer 5 min.
- 2 Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.
- 3 Ajouter la pulpe de fruits de la passion au mélange lait-crème. Bien remuer puis y dissoudre la gélatine.
- 4 Répartir dans 6 verrines. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

## GELEE DE CHOCOLAT (préparée éventuellement d'avance)

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Repos : 30 min

**35 g de chocolat noir**

**50 g de sucre cristal**

**2 fruits de la passion ou 2 cuillères à soupe de purée de fruits**

- 1 Couper le chocolat en petit morceaux.
- 2 Couper les fruits de la passion en deux, récupérer la pulpe et les pépins. Les verser avec le sucre dans une casserole antiadhésive, porter à ébullition et faire cuire 10 min.
- 3 Filtrer au chinois pour ôter les pépins éventuels, reverser dans la casserole, ajouter le chocolat haché et remettre sur feu doux en mélangeant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu et le mélange lisse et homogène.
- 4 Retirer du feu et laisser reposer 30 min.
- 5 Mélanger au fouet une dernière fois puis mettre en pot et au frais.
- 6 Sortir les verrines du réfrigérateur et verser la gelée de chocolat sur la panna cotta sur 1/2 cm environ.
- 7 Remettre les verrines au frais.

Nota : essayer en rajoutant 1/2 feuille de gélatine pour gélifier le chocolat

## GELEE DE FRUITS DE LA PASSION

Préparation : 5 min

Réfrigération : 2-3 h

**1 gros fruit de la passion**

**180 ml environ de jus ou purée de fruits de fruits de la passion**

**1 cuillère à soupe de sucre roux**

**1/2 feuille de gélatine**

- 1 Faire tremper la 1/2 feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer la pulpe et le jus du fruit de la passion + le sucre. Puis y dissoudre la gélatine.
- 3 Répartir au dessus de la gelée de chocolat sur 1/2 cm.
- 4 Remettre au frais pour 2-3 heures.