

Passion exotique

Préparation : 30 mn à préparer la veille

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 belles c à s de fruits exotiques (kiwi, ananas, mangue, banane, papaye)

Pour la crème passion :

135 g de pulpe de fruits de la passion

170 g de beurre

3 oeufs

135 g de sucre

Pour la mousse coco :

5 cl de crème liquide entière

280 ml de lait de coco

3 cl de Malibu

2 feuilles de gélatine de 2 g

Mettre à chauffer dans une casserole la pulpe de fruits de la passion avec le beurre. Pendant ce temps fouetter les oeufs avec le sucre dans un petit saladier. Lorsque le mélange de la casserole bout, le verser en fouettant sur les oeufs. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen sans cesser de tourner jusqu'à ce que la crème épaississe. La verser alors dans un saladier pour qu'elle refroidisse et une fois à température ambiante la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Porter la crème à ébullition, égoutter la gélatine et la verser dans la crème bouillante pour la faire fondre. Mélanger alors avec le Malibu et le lait de coco, filtrer la préparation et verser dans un siphon. Mettre une ou deux cartouches de gaz suivant la taille du siphon, secouer et réserver au frais.

Pour le service répartir la crème passion dans les coupelles, poser dessus les fruits exotiques épluchés et taillés en petits morceaux puis surmonter d'un nuage de mousse coco après avoir bien secoué le siphon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>