

MOUSSE PASSION

Ingrédients pour 7 à 8 petits pots :

4 fruits de la passion bien fripés
20 cl d'eau
200 g de sucre semoule
2 feuilles de gélatine, soit 4 g
20 cl de crème liquide
2 glaçons

Ustensiles à prévoir :

1 bol
1 petite cuillère
1 casserole
1 passoire ou chinois
1 saladier
1 fouet électrique
1 Maryse (*spatule caoutchouc*)
7 à 8 coquetiers

Couper en deux les fruits de la passion et recueillir dans un bol la pulpe avec une petite cuillère.

Faire fondre dans une casserole l'eau et le sucre, et porter le tout à ébullition. La maintenir pendant 3 minutes. Retirer du feu et ajouter la pulpe recueillie des fruits de la passion. Couvrir et laisser refroidir pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, mettre à ramollir les deux feuilles de gélatine dans un récipient contenant de l'eau froide (*attention, avec de l'eau tiède, la gélatine fondrait*). Bien refroidir votre saladier au congélateur pendant 1/2 heure, ou en déposant deux glaçons auxquels on donnera un mouvement circulaire. Jeter éventuellement ces glaçons. Verser dans ce saladier la crème liquide. La fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Passer au chinois le mélange sucre liquide/passion. En prendre 10 cl, le porter à petite ébullition et lui incorporer les feuilles de gélatine. Mélanger cette préparation délicatement avec la "Maryse" à la crème fouettée par un mouvement circulaire de bas en haut.

Répartir votre crème/passion dans les coquetiers. Servir et déguster.