

Crème aux fruits de la passion

J'ai découvert cette recette cette semaine sur le blog [Ellisab](#). Dès que j'en ai eu l'occasion, j'ai acheté des fruits de la passion pour la tester. C'est super bon et j'ai déjà pleins d'idées pour l'utiliser dans des recettes. On peut bien sûr manger cette crème à la petite cuillère ou avec de la brioche. Comme j'ai récupéré plus de jus j'ai doublé les doses.



Ingrédients:

4 fruits de la passion

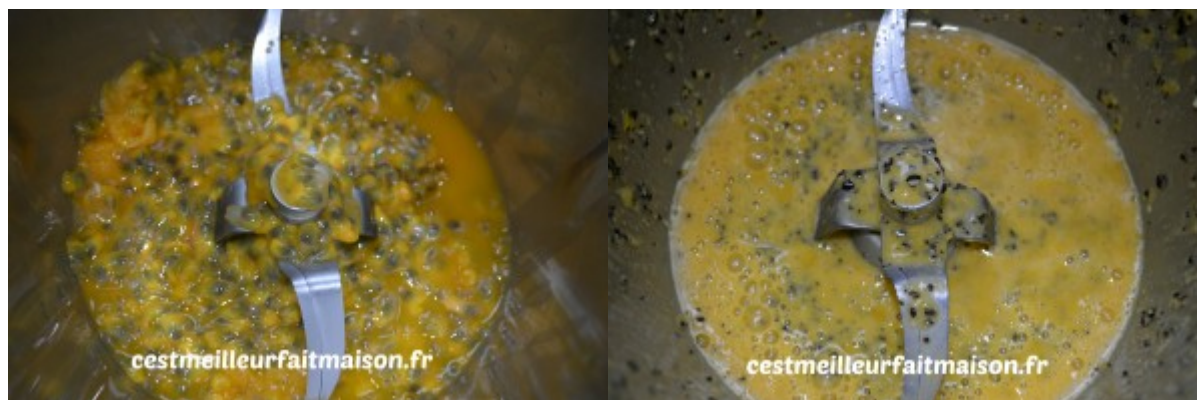
60 à 80 g de sucre (selon ses goûts)

100 g de beurre doux

4 œufs (200 g)

Préparation:

1- Couper les fruits en deux et mettre la pulpe dans le bol du Thermomix. Mixer 10 sec/Vit 8.



2- Verser la purée obtenue dans un saladier à travers un chinois. Appuyer pour avoir un maximum de jus, il nous en faut 100 g.



3- Rincer le bol du Thermomix. Mettre le jus dans le bol et ajouter le sucre, les œufs et le beurre en morceaux. Mixer 15 sec/Vit 5. Racler les bords.



4- Cuire la crème 10 min/70°C/Vit 3.



5- La verser dans des contenants et la laisser refroidir avant de la mettre au réfrigérateur. La crème va se raffermir.







cestmeilleurfaitmaison.fr