

Fleurs de tournesol aux fruits de la passion



Préparation : 30 mn

Cuisson:1 h 20

Les ingrédients pour 8 personnes :

10 fruits de la passion
sucre en poudre selon votre goût

Pour la meringue
4 blancs d'œufs
125 g de sucre glace

Pour la crème pâtissière :
50 cl de lait
1 œuf + 2 jaunes
75 g de sucre semoule
60 g de farine tamisée
10 cl de crème liquide
125 g de sucre semoule

Préparation de la meringue :

Mettre les blancs d'œufs et les sucres dans un saladier en pyrex ou dans un cul de poule et mettre le récipient au dessus d'une casserole remplie d'eau frémissante pour faire un bain-marie. Fouetter énergiquement 5 mn environ à l'aide d'un batteur électrique puis continuer hors du feu jusqu'à refroidissement (on fait une meringue suisse). Le mélange doit devenir lisse et brillant.

Beurrer une feuille de papier sulfurisé sur laquelle on aura tracé 8 cercles de 10 cm de diamètre. Étaler la meringue dans ces cercles. Déposer le reste de meringue dans une poche à douille munie d'une douille lisse de petit diamètre et dessiner des pétales autour des cercles pour simuler une fleur. Faire cuire à four préchauffé à 100° pendant 1 h.

Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait dans une casserole. Batta dans un saladier l'œuf avec les jaunes et ajouter le sucre semoule. Mélanger vivement. Incorporer la farine tamisée puis le lait

bouillant en remuant sans cesse. Verser la préparation dans la casserole et cuire à feu doux en remuant jusqu'à épaississement de la crème. Laisser refroidir la crème. Fouetter la crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer à la crème pâtissière refroidie.

Ouvrir les fruits de la passion et récupérer la pulpe. La sucrer à votre goût en fonction de l'acidité des fruits. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement puis verser dans un bol et laisser refroidir.

Étaler une fine couche de crème pâtissière légère au centre des meringues-fleurs et napper de pulpe de fruits de la passion (faire cela plutôt au dernier moment).

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>