

Mousse aux fruits de la passion et son coulis orange-passion

Les ingrédients pour 4 personnes (4 cercles de 8 cm de diamètre)

10 fruits de la passion
6 feuilles de gélatine
20 cl de crème fraîche
3 oeufs
4 c à s de sucre

Pour le coulis

2-3 oranges
6 fruits de la passion
2 c à s de sucre

Couper les fruits de la passion en 2 et retirer la pulpe avec une cuillère au dessus d'une passoire fine. Presser pour obtenir le maximum de jus. Le mélanger avec 2 c à s de sucre et 2 c à s d'eau. Faire chauffer sans bouillir et ajouter les jaunes d'oeufs à cette préparation.

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Mettre alors la préparation aux oeufs à cuire au B.M. dans un cul de poule en fouettant pour obtenir une crème onctueuse.

Egoutter la gélatine et l'ajouter en fouettant au mélange encore chaud.
Incorporer la crème fraîche.

Battre les blancs en neige et ajouter le sucre à la fin (2 c à s).

Incorporer 1/3 des blancs au mélange pour le détendre puis les 2/3 restants en soulevant la masse avec précaution.

Poser les cercles sur un plateau recouvert de film étirable et les remplir du mélange. Mettre au frais 4 h.

Pour le coulis :

Presser le jus de 2 oranges (3 si elles ne sont pas très juteuses) et faire réduire des 3/4 ce jus d'orange.

Mettre alors la pulpe des fruits de la passion passée au tamis et faire réduire à nouveau de moitié. Sucrer à votre goût. J'aime l'acidité du jus de la passion donc je n'ai mis que 2 c à s de sucre. remettre quelques graines de fruits de la passion pour décorer.

Napper le dessus des mousses de ce coulis et les démoluer sur l'assiette. Mettre le reste de coulis autour des mousses et décorer de feuilles de menthe et d'une tranche de fraise.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>

