

Verrines exotiques et sa gelée aux fruits de la passion

Côté marché :

Pour 10 petites verrines

40 cl de lait de coco

15 cl de crème liquide légère à 3 %

3 cs de sirop de fruits de la passion bio + 3 cs pour la gelée

50 g de sucre

3 feuilles de gélatine + 2 feuilles pour la gelée

5 fruits de la passion pour la gelée

Pour la crème :

Faites ramollir les feuilles de gélatine 10/15 mn dans l'eau froide.

Chauffez le lait de coco et la crème dans une petite casserole. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez bien, puis ajoutez le sucre et le sirop.

Versez dans de petites verrines, laissez refroidir et réfrigérez.



Pour la gelée :

Faites ramollir les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide 10/15 mn.

Faites chauffer 200 ml d'eau dans une petite casserole avec 3 cs de sirop bio aux fruits de la passion. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien. Ajoutez ensuite la pulpe de 5 fruits de la passion. Laissez refroidir et versez sur le dessus des crèmes (qui doivent être prises). Décorez avec un physalis par verrine.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

