

PANNA COTTA VANILLE-PASSION & PASSION CURD



PASSION CURD

Pour 1 pot à confiture

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

150 ml de jus de fruits de la passion

125 g de sucre en poudre

3 œufs

1 cuillère à soupe de Maïzéna

30 g de beurre

- 1 Dans une jatte, battre les œufs avec le sucre. Ajouter le jus de fruits de la passion dans lequel on aura dilué la Maïzéna.
- 2 Verser la préparation dans une casserole, ajouter le beurre en petits morceaux et faire cuire sur feu doux jusqu'à épaississement de la crème et en remuant toujours. Verser dans un pot en verre, fermer le pot, laisser refroidir.
- 3 Garder au frais en attendant de servir la gourmandise choisie !



PANNA COTTA VANILLE-PASSION

Pour 4 verrines

125 ml de jus de fruits de la passion

300 ml de crème liquide

75 ml de lait

2 feuilles de gélatine

60 g de sucre

1 gousse de vanille

- 1 Mélanger la crème, le lait et le jus de fruits de la passion dans une casserole, ajouter le sucre et les graines de la gousse de vanille. Porter à ébullition. Arrêter le feu dès les premières bulles. Laisser reposer 5 min.
- 2 Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.
- 3 Ajouter la gélatine au contenu de la casserole. Bien remuer pour l'y dissoudre.
- 4 Répartir dans les verrines. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant 6 heures au moins.
- 5 Au moment de servir la panna cotta, déposer dessus deux grosses cuillères à soupe de Passion Curd et déguster !
- 6

PASSION ... GOURMANDISE !

<http://annellenor.canalblog.com>