

FONDANT CREMEUX AUX FRUITS DE LA PASSION

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes



Ingrédients

55 g de beurre mou
175 g de sucre en poudre
3 œufs
4 fruits de la passion
1 citron vert
50 g de farine
250 ml de lait entier
Crème fraîche entière pour servir

Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la pulpe, mixez puis filtrez pour éliminer les pépins.

Fouettez au batteur électrique le beurre mou avec le sucre pour obtenir une crème, ajoutez les jaunes d'œuf, puis le zeste râpé et le jus du citron vert, le jus de passion, la farine et enfin le lait, en fouettant bien entre chaque ingrédient.

Incorporez délicatement les blancs d'œuf montés en neige et versez la pâte dans un petit plat. Disposez le plat dans un autre, plus grand, rempli d'eau chaude et mettez à cuire au four à 160°C pendant 45 minutes.

Servez avec une cuillère de crème épaisse.

Astuce : à la cuisson, une crème aux fruits de la passion va se former dans le fond du plat, sous la couche moelleuse du gâteau. Servez tiède pour un résultat très crémeux, ou froid pour un résultat plus ferme.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel