

---

POUR 6 À 8 PERSONNES  
50 MIN DE PRÉPARATION  
2H DE REPOS AU RÉFRIGÉRATEUR  
30 À 35 MIN DE CUISSON  
POUR LE COULIS

---

4 FRUITS DE LA PASSION  
395 ML DE JUS DE FRUIT DE LA  
PASSION  
395 ML DE CRÈME FRAÎCHE  
ÉPAISSE  
1 BOÎTE DE LAIT CONCENTRÉ  
SUCRÉ (397 G)

---

POUR LE COULIS DE FRUITS DE LA  
PASSION  
3 FRUITS DE LA PASSION  
120 G DE SUCRE EN POUDRE

---



**Préparez d'abord la crème.** Ouvrez en deux les fruits de la passion, retirez-en la pulpe et les pépins à l'aide d'une cuillère et mettez-les de côté pour le décor. Conservez les écorces évidées des fruits pour le dressage. Passez les autres ingrédients au mixeur.

**Versez la crème obtenue** dans des verrines individuelles, ou encore dans les écorces mises de côté. Décorez avec la pulpe et les pépins de fruits de la passion. Laissez reposer 2h au réfrigérateur.

**Pendant ce temps**, préparez le coulis : ouvrez en deux les fruits de la passion, retirez-en la pulpe et les pépins à l'aide d'une cuillère. Dans une casserole, faites chauffer le sucre à feu vif, ajoutez la pulpe des fruits et un peu d'eau (120 ml), laissez dorer pendant 30 à 35 min. Laissez refroidir à température ambiante. Décorez la crème avec le coulis de fruits de la passion et dégustez.