



VERRINES PASSION PASSION !



Amandes caramélisées : 50g d'eau, 67.5g de sucre, 100g d'amandes mondées. Portez juste à ébullition le sucre et l'eau et lier les amandes avec ce sirop à 30°B puis les passer au four environ 8 minutes à 190°.

Les tuiles au sucre roux : 100g de sucre muscovado ou de cassonade, 62.5 g de beurre pommade, 55g de blancs d'œufs, 30g de farine, Qs de zeste de citron et de cardamome moulue, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille grattée. Mélangez le beurre et le sucre, incorporez en 2 fois les blancs d'œufs en alternant avec la farine, ajoutez les zestes, la cardamome et la vanille. Etalez finement sur un silpat et cuisez à 180° pendant 8 à 10 minutes en surveillant. Découpez à chaud avec un emporte pièce.

La gelée passion : 75g de jus de citron vert, 100g de jus de fruits de la passion, 75g d'eau minérale, 50g de sucre, 1 feuille $\frac{1}{2}$ de gélatine soit 3g. Portez à ébullition le jus la pulpe l'eau et le sucre. Laissez bouillir 1 bonne minute puis incorporez la gélatine préalablement ramollie et essorée. Versez au fond des verrines et laissez prendre au réfrigérateur. L'idéal étant de tout préparer la veille.

La crème légère : 45g de mascarpone, 35g de sucre, 50g de jus de fruits de la passion, $\frac{1}{2}$ feuille de gélatine, 12cl de crème fleurette entière. Tiédir le jus de fruit et y diluer la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Mélanger au fouet le sucre et le mascarpone, ajoutez le jus bien mélanger. Incorporez la crème montée en chantilly mousseuse.

La finition : Coulez la gelée passion dans les verrines et laissez prendre au froid. Ajoutez 1//2 fruit de la passion avec ses graines sur chaque verrine. Dressez à la poche une couche de crème légère passion, parsemez d'amandes caramélisées, recouvrez à nouveau de crème, décorez avec des graines de fruits de la passion, quelques groseilles et une tuile au sucre roux

