

. Crème dessert au fruit de la passion .



Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 l de lait
- 100 g de Maïzena
- 2 fruits de la passion
- 2 gouttes de colorant jaune
- 3 c.à.s de sirop fruit de la passion
- 80 g de sucre

- Mettre la Maïzena dans un bol plongeant et recouvrir d'un peu de lait, mixer pour délayer
- Dans une casserole porter à frémissement le sucre et le restant de lait
- Aux 1ers frémissements, hors du feu, ajouter le mélange lait / Maïzena, bien mélanger
- Lorsque la préparation s'épaissit, ajouter le sirop de fruit de la passion, continuer de bien remuer
- Ajouter le colorant jaune, et le jus des fruits de la passion (sans les pépins), bien mélanger
- Répartir dans des ramequins individuels, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant une nuit

