

## Crème aux fruits de la passion

Ingrédients : **ATTENTION ! Pour 2 personnes**

Lait : 10 cl

Sucre en poudre : 20 g

Jaune d'œuf : 1

Coulis fruits de la passion : 5 cl

Farine T45 : 10 g



Réalisation :

- 1) Faire bouillir le lait.
- 2) Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre au fouet. Ajouter la farine.
- 3) Verser en filet, tout doucement, le lait chaud sur le mélange œuf-sucre-farine.
- 4) Mettre la crème dans une casserole et faire épaisser à feu doux, puis porter à ébullition.
- 5) Hors du feu, ajouter le coulis et réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Présenter en verrine et accompagner d'un biscuit pour un dessert copieux et raffiné.

On peut réaliser la crème avec d'autres parfums : framboise, caramel, banane...