



4 personnes



10 min



## Crème aux fruits de la passion

Coupez les fruits de la passion en 2. Retirez la pulpe et les graines à l'aide d'une petite cuillère. Mixez et passez le tout dans un chinois pour en retirer un maximum de jus.

Dans ce jus, ajoutez la crème fraîche et le lait, mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Versez dans des ramequins et laissez prendre 6h au réfrigérateur.

4 fruits de la passion mûrs  
37,5 cl de crème fraîche épaisse  
250 gr de lait concentré sucré