

# Crème fruit de la passion, crumble coco, lait moussé à la fève tonka |

Recette pour 12 tapas



## Description

Présentée dans un joli verre, cette crème de passion est surmontée d'un crumble de coco et d'une mousse légère de lait parfumée à la fève Tonka en finition.

## L'astuce du chef

Si vous utilisez des fruits de la passion frais, passez votre pulpe au chinois pour récupérer les pépins de passion, vous vous en servirez en finition sur le lait moussé dans la verrine.

## Ingrédients

### Crème de passion

- 175 Gr Pulpe de fruit de la passion
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 20 Gr Jus de citron
- 4 Unité(s) Oeuf
- 135 Gr Beurre non salé
- 130 Gr Sucre

### Crumble coco

- 50 Gr Poudre d'amande
- 150 Gr Sucre
- 100 Gr Farine
- 100 Gr Beurre
- 50 Gr Noix de coco râpée non sucrée

### Lait moussé à la fève Tonka

- 150 Ml Lait
- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Sucre
- 0.25 Unité(s) Fève tonka

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Lait moussé à la fève tonka

Râpez votre fève tonka dans le lait puis faites chauffer l'ensemble. Ensuite, hors du feu, laissez votre

lait infuser, ajoutez votre sucre de manière à ce qu'il se dissolve dans le lait chaud. Attendez environ 30 minutes, puis versez votre lait infusé dans un bol et ajoutez-y la crème 35%.

Passez l'ensemble au chinois étamine, puis coulez le mélange dans un siphon, utilisez MAXIMUM 2 cartouches de gaz dans le siphon, jamais plus (DANGER). Par la suite, placez votre siphon dans le frigo en position couchée, idéalement 4h minimum. Agitez bien le siphon avant de vous en servir.

### Crumble coco

Mélangez dans un bol le sucre, (avec la feuille ou la main) la farine, la noix de coco et la poudre d'amande. Découpez le beurre en petits cubes (sortie du frigo), puis mélangez-le avec les autres ingrédients secs dans le bol. Dans un premier temps, vous allez passer par l'étape du sablage (aspect sablé), continuez de mélanger jusqu'à que vous obteniez des grumeaux de pâte. N'allez pas plus loin dans le mélange, étalez les grumeaux sur une plaque à cuisson. Vous pouvez laisser le crumble sécher à l'air libre toute une nuit, puis le cuire le lendemain, vous obtiendrez un meilleur résultat. Cuire au four à 200°C (395°F) pendant 5 minutes.

### Crème de passion

Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Faites chauffer le jus de citron, la pulpe de passion, les œufs, le sucre et la gélatine (égouttée). Réalisez une cuisson à la nappe, comme une crème anglaise (83°C), jusqu'à un léger épaissement. Laissez refroidir votre crème à environ 45°C, puis hors du feu, incorporez le beurre en mixant en plusieurs fois.

Ensuite coulez la crème dans les récipients adéquats.

**Bon appétit!**