

🌀 *Le fruit de la Passion, de la taille d'un oeuf, est formé d'une épaisse peau non comestible, lisse et brillante, de couleur jaune, pourpre ou orangé. Cette peau s'amincit et plisse lorsque le fruit parvient à maturité.*



Fruit de la Passion

● **Conseils** —

On le mange tel quel, à l'aide d'une cuillère. Ce fruit est si parfumé qu'une petite quantité confère beaucoup de saveur aux aliments.

● **Stockage** —

Lorsqu'il est mûr, placer le fruit de la Passion au réfrigérateur, il se conservera environ 1 semaine. Il se congèle tel quel ou débarrassé de sa peau.

● **Le saviez vous ?** —

Ce nom lui a été donné par les Jésuites car ce fruit servait à imager la Passion du Christ auprès des Indiens qu'ils tentaient de convertir. Le pistil de la fleur symbolisait les clous de la crucifixion.

● **Recette "Crème dessert"**

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 gros fruits de la passion bien mûrs

- 37.5 cl de crème fraîche épaisse
- 250 g de lait concentré sucré

- 🌀 Coupez les fruits de la passion en 2. Ôtez la pulpe et les graines à l'aide d'une petite cuillère.
- 🌀 Mixez dans un blender et passez dans un chinois (passoire à grille fine) pour en retirer un maximum de jus.
- 🌀 Remettez le jus dans le blender, ajoutez la crème fraîche et le lait, mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.