

## Crème brûlée au lait de coco et fruits de la passion

Préparation 15 mn

Cuisson 1 h à 1 h 15

Les ingrédients pour 4 personnes :

40 cl de lait de coco

4 jaunes d'oeufs

60 g de sucre en poudre

4 fruits de la passion plus 1 pour la déco

40 g de sucre roux ou sucre blanc

Couper 4 fruits de la passion en 2 et récupérer la pulpe et les graines. Les mettre dans une casserole avec le lait de coco et chauffer le tout à feu doux jusqu'à frémissement. Laisser infuser hors du feu quelques minutes.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Filter le lait de coco et le verser sur les jaunes en mélangeant pour bien dissoudre l'ensemble.

Répartir la crème dans 4 plats à crème brûlée. Mettre au four 95° pendant 1 h environ. La crème doit être prise.

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 2-3 heures.

Au moment du service saupoudrer le sucre sur les crèmes et caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four. Si vous le faites au four, mettre les crèmes dans un plat rempli d'eau froide pour éviter le réchauffement de celles-ci. Couper le dernier fruit de la passion en 4 et décorer les crèmes. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>