

MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRUITS DE LA PASSION **(adaptation d'un dessert du pâtissier Michel BELIN)**

Ingrédients pour 4 personnes :

5 fruits de la passion, soit à peu près 10 cl de jus

5 cl d'eau et 50 g sucre semoule

200 g de crème liquide entière

200 g de mascarpone

Ouvrir les fruits de la passion et récupérer leur pulpe avec une petite cuillère afin d'en obtenir 10 cl. Passer le jus et les pépins recueillis au chinois pour recueillir 10 cl de jus de passion. Le porter à ébullition et faire refroidir au frais.

Faire fondre le sucre dans l'eau et porter le tout à ébullition. Incorporer les 10 cl de jus de fruits de la passion et laisser refroidir au frais.

Incorporer ce mélange aux 20 cl de crème liquide, puis au mascarpone.

Monter le mélange obtenu à l'aide d'un fouet inox ou d'un robot de cuisine, afin d'obtenir une sorte de crème fouettée bien ferme.

Verser cette mousse de mascarpone aux fruits de la passion dans une poche à douille et garder en attente au frais.