



Par la Comédie des Mets



INGRÉDIENTS - 6 personnes

- Fruits de la passion: 1,5 kg environ
- Jaunes d'œufs: 3
- Sucre semoule: 75g
- Beurre: 50g
- Beurre: 35g
- Mangues mûres: 1 ou 2
- Zeste de citron vert



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (th.5/6)
2. Garnissez de pâte sablée un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie posé sur une plaque.
3. Recouvrez le fond de papier sulfurisé, puis parsemez toute la surface de billes de cuisson ou de haricots secs.
4. Faites cuire 15 à 20 min au four, puis retirez les billes de cuisson et le papier, laissez refroidir.
5. Ouvrez les fruits de la passion en deux et retirez toute la pulpe avec une petite cuillère
6. Passez la pulpe au chinois en raclant bien celui-ci pour extraire tout le jus.
7. Réservez éventuellement quelques graines pour le décor.
8. Portez le jus à ébullition et retirez du feu.
9. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
10. Ajoutez le jus de passion en fouettant
11. Versez le tout dans une casserole et faites cuire pendant 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que la crème épaississe.
12. Incorporez le beurre.
13. Versez la crème sur le fond de tarte et lissez la surface à l'aide d'une spatule.
14. Réservez au réfrigérateur 2 heures minimum, jusqu'à complet refroidissement.
15. Epluchez les mangues et taillez les en longues lanières.
16. Décorez si vous le souhaitez, de graines de fruits de la passion et de zestes de citron vert râpé.