

## Mousse de fruits de la passion

4 à 6 fruits de la passion

1 brique de crème fraîche semi-épaisse

1 boîte de lait concentré sucré

Couper les fruits en deux et sortir la chair du fruit à l'aide d'une petite cuillère. Mettre dans un mixer et mixer légèrement.

Passer le tout au chinois (tamis) pour récupérer le jus et réserver les graines.

Dans le mixer, verser la crème fraîche, le lait concentré sucré et le jus des fruits. Mixer jusqu'à obtenir une mousse.

Verser dans un saladier. Recouvrir des graines et réserver au frigo au moins 2 heures.

Servir frais.