



Idée recette de Frédéric ANDERSSON

Crème brûlée  
aux fruits de la passion

Passion fruit  
"crème brûlée"

**SICOLY**  
Le Respect du Fruit



Idée recette de Fredric ANDERSSON   
Restaurant Sövargården - Umeå - SUÈDE



## Crème brûlée aux fruits de la passion

Français

Pour 4 personnes

170 g crème fouettée  
130 g **purée de fruits de la passion SICOLY®**  
70 g sucre  
100 g jaune d'œuf (5 œufs)  
40 g cassonade pour le glaçage

Procédé :

1. Préchauffer le four à 100°C-125°C - Ne pas mettre sur chaleur tournante.
2. Porter à ébullition la crème, la **purée de fruits de la passion SICOLY®** et 50 g de sucre.
3. Fouetter les jaunes d'œufs et le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne léger et aéré.
4. Incorporer la préparation crème-purée portée à ébullition à ce mélange jaunes d'œufs-sucre. Passer au chinois.
5. Verser la préparation dans 4 cassolettes en porcelaine de 15 cm de diamètre.
6. Placer les 4 cassolettes au bain marie dans votre four. Faire cuire pendant environ 30 à 50 minutes selon le four.
7. La crème brûlée est prête lorsqu'elle est « prise ».
8. Mettre au réfrigérateur pendant deux heures minimum. Elles peuvent être conservées au réfrigérateur pendant 2-3 jours.

Décors et finition :

Saupoudrer le dessert de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau, le sucre doit prendre une couleur brun doré.

## Passion fruit "crème brûlée"

Anglais

For 4 people

170 g whipped cream  
130 g **SICOLY® passion fruit puree**  
70 g sugar  
100 g egg yolks (5 eggs)  
40 g brown sugar for topping

Method:

1. Set the oven to 100°C-125°C - There should be no fan on in the oven.
2. Bring the cream, **SICOLY® passion fruit puree** and 50 g of the sugar to the boil.
3. Whip the egg yolks and the rest of the sugar until the mixture becomes light and airy.
4. Beat the warm mixture into the egg and sugar mix. Strain.
5. Pour into 4 porcelain dishes, each one should be 15 cm in diameter.
6. Place the dishes in a double boiler, before placing the tray in the oven. Bake the dishes for approx. 30-50 minutes, depending on the oven.
7. The "crème brûlée" is ready when it has "set".
8. Place in the fridge for at least two hours, it can be kept for up to 2-3 days.

Decoration and finishing:

Sprinkle the brown sugar over the dessert and caramelize the sugar with a blowtorch, the sugar should turn a golden brown colour.