

## Verrines passion aux macarons

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 15 fruits de la passion
- 25 cl de crème liquide
- 5 c à s de sucre glace
- 4 feuilles de gélatine
- 12 macarons passion et pistache

Couper les fruits de la passion en deux, récupérer la pulpe à la cuillère. Mettre un tiers de la pulpe dans un bol et le reste dans un autre.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Les essorer, puis les faire fondre dans une casserole avec deux c à s d'eau. Lorsqu'elles sont fondues, verser un quart dans un bol contenant le moins de pulpe et le reste dans l'autre bol, bien mélanger.

Fouetter la crème en chantilly bien ferme et avec le sucre glace, y ajouter le mélange pulpe de fruit et gélatine du plus grand bol, mélanger.

Répartir la moitié de la pulpe nature au fond de six verrines, ajouter un macaron dans chacune et laisser prendre 10 min au congélateur.

Sortir les verrines lorsque la gelée est prise et répartir la crème chantilly. Laisser prendre à nouveau 10 min, puis verser le reste de pulpe nature dessus. Réserver au moins 3 heures au réfrigérateur.

Poser un macaron sur chaque verrine au moment de servir.