

Ingédients

pour 4 personnes

- 400g de filet de Saint Paul
- 1 blanc d'œuf
- 1dl de crème fraîche
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 12 pièces de fruits de la passion
- 2dl de Jus de fruit de la passion
- 80 gr de beurre
- Persil ou basilic
- Sel fin, poivre



Fruits de la passion et sa mousse de Saint Paul

Préparation

Faire une farce fine dans un mixer, mettre :
chair de saint Paul, blanc d'œuf, crème fraîche, sel. Mixer le tout.

A l'aide d'une poche remplir les coques de fruits de la passion
cuire à four doux 180°C 10 à 12 minutes.

Préparer la sauce : réduire le jus de fruits de la passion avec le beurre.

Présentation

Dresser dans une assiette. Disposer en harmonie dans l'assiette
les fruits de la passion, les poivrons et le persil ou basilic,
mettre un cordon de sauce autour.

