UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT, *à la jus d'fruits !*

Nectar Fruit de la Passion
Caresse Antillaise
Brique 1l, 2€99

On a souvent tendance à imaginer que ce qui relève du domaine de la passion ne peut pas rester aussi puissant sur le long terme, qu'on ne saurait aimer toute une vie quelque chose / quelqu'un avec la même intensité. **On se gardera bien d'avoir un avis tranché sur le sujet mais ce qui est certain, c'est qu'on constate pour notre part que, et malgré les années qui passent, on ne cesse d'aimer aussi passionnément… la passion !** *Isnt'it ironic* comme l'aurait chanté Alanis ?! Et nous ne sommes manifestement pas seuls dans cet état d'esprit car, année après année, la référence Fruit de la Passion reste encore et toujours la plus prisée chez Caresse Antillaise, l'entreprise familiale basée aux Antilles.

Archétype même du fruit qui nous fait nous évader en un rien de temps, que cela soit à la simple énonciation de son nom où lorsqu'on a la chance de le déguster (et nul besoin de préciser que les voyages, même par la pensée, sont franchement les bienvenus par les temps qui courent…), le fruit de la passion compte indiscutablement parmi les plus incontournables fruits tropicaux. **Adulé pour ses qualités gastronomiques, une simple cuillère suffit pour se délecter de sa chair granuleuse et de son goût ensoleillé reconnaissable entre mille.** En sorbet, en mousse et même dans des plats salés, c'est bien simple, on ne s'en lassera jamais !

On en (re)découvre avec plaisir le charme unique à travers ce *best-seller* de la marque numéro 1 des jus de fruits aux Antilles, dotée d'un savoir faire de 40 ans. **Il s'affranchit, comme chacune de ses savoureuses recettes, des conservateurs, arômes artificiels et autres colorants, absolument superflus lorsqu'on a la chance de pouvoir s'appuyer sur des fruits de grande qualité.** Le résultat ? Un jus aux saveurs uniques dont les goûts s'équilibrent le plus harmonieusement du monde entre douceur et acidité. Lors du petit déjeuner, pour le goûter ou même pour assaisonner un *cocktail* à l'heure de l'apéritif, ce nectar fruit de la passion accompagnera les becs sucrés tout au long de la journée.

RECETTE

Panna cotta

MOUSSE AU NECTAR DE **FRUIT DE LA PASSION**

POUR **4 PERSONNES** | PRÉPARATION : **20 MIN** | CUISSON : **10 MIN** | REPOS : **12 H**

INGRÉDIENTS

- **2 feuilles de gélatine + 2 ½ feuilles** pour la mousse
- **40cl de crème liquide entière**
- **50g de sucre**
- **2 citrons verts bio**
- **250ml de nectar de fruit de la passion Caresse Antillaise + 4 c. à soupe** pour la décoration
- **Quelques gouttes** de colorant jaune orange (facultatif)
- **1 fruit de la passion** pour la décoration

MATÉRIEL

- **4 grandes verrines**

Faire tremper 2 feuilles de gélatine quelques minutes dans de l'eau froide. Dans une casserole, mélanger la crème, le sucre, le zeste des citrons verts et leur jus. Réchauffer doucement sans faire bouillir puis hors du feu ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger et verser dans des verrines. Laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Pour préparer la mousse au nectar de fruit de la passion, faire tremper le reste de la gélatine dans de l'eau froide et placer un saladier au frais. Faire tiédir le nectar de fruit de la passion dans une casserole et retirer du feu. Ajouter la gélatine essorée et le colorant si désiré et bien remuer. Transvaser dans le saladier placé sur un lit de glace et fouetter au batteur environ 10 minutes. Laisser reposer quelques minutes et répartir la mousse sur les panna cottas. Réfrigérer plusieurs heures.

Au moment de servir, mélanger la pulpe du fruit de la passion et 4 cuillères à soupe de nectar de fruit de la passion et verser dans les verrines.

TOUS LES PRODUITS **CARESSE ANTILLAISE** SONT DISPONIBLES EN GMS

bureau franck drapeau

Bureau Franck Drapeau | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie et Teddy | 01 44 54 54 09 | food@franckdrapeau.com