



Nonettes Amour Passion

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour 5 personnes

- 400 ml de jus de fruits
- 4 g d'agar agar
- 1 barquette de physalis (amours en cage)
- 5 fruits de la passion
- 5 nonettes
- ou 5 tranches d'un excellent pain d'épices

Diluer l'agar agar dans le jus de fruits à l'aide d'un fouet et placer la casserole sur feu très doux. Couper les fruits de la passion en deux. Extraire la pulpe avec une cuillère et l'ajouter au contenu de la casserole. Dès que le jus de fruits frémit, compter 1 minute et couper le feu. Récupérer les fruits des physalis en ouvrant les « cages » délicatement. Penser à les conserver pour la décoration. Couper les fruits en quatre et les mettre dans la casserole. Prévoir des verres individuels. Mettre au fond de chaque verre, soit une nonette, soit une tranche de pain d'épice coupée en gros dés. Verser les fruits et le jus dans chaque verre. Laisser refroidir et conserver au frais jusqu'au moment de servir.



Proposer également des **Tartelettes chocolat châtaigne** avec un fond de tarte aux dattes. Utiliser de la pâte de dattes pour tapisser des moules individuels. Prévoir du papier cuisson si vous souhaitez les démouler. Faire fondre le chocolat. Mixer les châtaignes et le chocolat pour obtenir une pâte. Garnir des tartelettes. Ajouter quelques graines d'anis.

Crédit photo : Olivier Degorce