



# CREMEUX PASSION, GASPACHO DE FRAMBOISES A LA ROSE, PANNA COTTA A LA VANILLE

par Meryem Cherkaoui « La Maison du Gourmet » Casablanca

---

**Nbre de personnes : 4**

## ***Ingrédients***

Pour le Crèmeux passion

150 g de pulpe passion

80 g de jaunes d'œufs

100 g d'œufs entiers

80 g de sucre semoule

1/2 feuilles de gélatine

90 g de beurre

Pour le Gaspacho de framboise

200 g de framboises

50 g de lychees au sirop

1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

2 cuil à soupe d'eau de rose

2 cuil à soupe de sirop à 30°C

Le jus d'une 1/2 orange

Pour la Panna cotta

20 cl de crème liquide

30 g de sucre semoule

¾ feuilles de gélatine

PM gousse de vanille

## ***Réalisation***

La Panna cotta

Chauffer la crème liquide avec le sucre et la vanille et ajouter la gélatine fondue. Mouler dans des fléxipans demi-sphère (petit modèle) et mettre au congélateur (préparation à faire la veille).

Le Crèmeux passion

Chauffer la pulpe passion, blanchir les œufs et les jaunes dans le sucre puis incorporer ce mélange dans la pulpe chaude. Cuire quelques minutes à feu doux en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et la gélatine fondue. Dresser dans des verres à cocktail ou des coupes et laisser au froid.

Le Gaspacho de framboises

Mixer les framboises avec les lychees, l'eau de rose, le jus d'orange et le sirop. Passer au chinois et réserver au réfrigérateur



## **CREMEUX PASSION, GASPACHO DE FRAMBOISES A LA ROSE, PANNA COTTA A LA VANILLE**

**par Meryem Cherkaoui « La Maison du Gourmet » Casablanca**

---

### ***Finition&Dressage***

Verser une couche de gaspacho sur le crèmeux passion, poser les petits palets de panna cotta sur le dessus et parsemer de quelques framboises fraîches.