



Crèmeux aux fruits de la passion
Version « gourmand »

Une recette de Valentin Néraudeau, chef privé et consultant

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de réfrigération : 2 h

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le sablé

- 300 g de sablés bretons
- 75 g de beurre

Pour le crèmeux

- 4 feuilles de gélatine
- 580 g de crème liquide
- 80 g de jus de fruits de la Passion
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

Pour la chantilly

- 1/2 gousse de vanille
- 400 g de crème liquide entière très froide
- 90 g de sucre glace

1. Sablé

Mixez les sablés avec le beurre fondu. Tassez le sablé à l'aide d'une cuillère dans le cadre carré de 20 cm de côté posé sur un plat. Placez au frais.

2. Crémeux

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites bouillir la crème et le jus de fruits de la Passion avec le sucre et la gousse de vanille fendue à feu doux pendant quelques minutes. Laissez refroidir un peu, puis retirez la vanille et incorporez la gélatine égouttée.

3. Étalez le crémeux sur le sablé et lissez. Laissez refroidir, puis placez 2 h au frais.

4. Chantilly

Grattez les graines de la vanille avec un couteau. Mettez tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur et fouettez jusqu'à obtenir une crème ferme et onctueuse.

Remplissez-en la poche à douille.

5. Coupez le crémeux en 6 parts. Garnissez-les de chantilly, puis décorez comme bon vous semble.



**Crèmeux aux fruits de la passion
Version « light »**

Une recette de Valentin Néraudeau, chef privé et consultant

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de réfrigération : 2 h

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le sablé

- 300 g de sablés diététiques
- 2 c. à soupe rases d'huile de coco

Pour le crèmeux

- 580 g de crème liquide allégée
- 2 c. à soupe de mascarpone
- 6 g d'agar-agar
- 1 c. à soupe de stévia
- 1 gousse de vanille

Pour le sirop Passion

- 1 c. à café de fécule de maïs
- 10 cl de jus de fruits de la Passion

Pour la garniture

- 2 fruits de la Passion

1. Sablé

Mixez les sablés avec l'huile de coco fondue. Tassez le sablé à l'aide d'une cuillère dans le cadre carré de 20 cm de côté posé sur un plat. Placez au frais.

2. Crémeux

Faites bouillir la crème et le mascarpone avec l'agar-agar, la stévia et la gousse de vanille fendue à feu doux quelques minutes. Laissez refroidir, puis retirez la vanille.

3. Étalez le crémeux sur le sablé et lissez. Laissez refroidir, puis placez 2 h au frais.

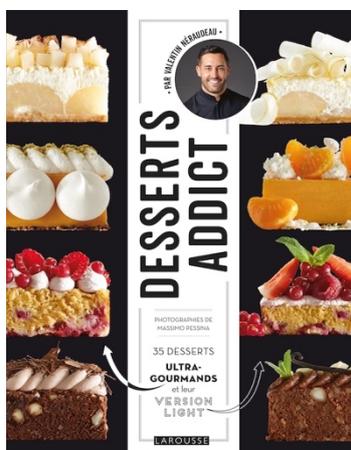
4. Sirop Passion

Diluez la fécule dans un peu d'eau. Faites chauffer le jus de fruits de la Passion, ajoutez la fécule et laissez épaissir un peu. Répartissez le sirop passion sur le crémeux et remettez au frais encore 2 h.

5. Garniture

Coupez les fruits de la Passion en deux, prélevez la pulpe et étalez-la sur le dessus du gâteau à l'aide de la spatule en métal.

6. Dégustez frais.



Ce merveilleux livre, hyper malin, va vous permettre de vous régaler en toutes saisons. Avec ses 35 recettes, délinées à chaque fois en version gourmande et en version light, vous allez vous mettre à pâtisser sans une once de culpabilité.

Desserts Addict

Auteur : Valentin Néraudeau

Photographies : Massimo Pessina

Parution : 9 octobre 2019

Editions Larousse : 22,95 €