**Gaspacho au chocolat blanc glace à la framboise**

**chocolat blanc**  
**lait de coco**  
**curcuma**  
**crème fraîche**  
**roches de noix de coco**  
**framboises fraîches**  
**perles de sirop**  
**cerises confites**  
**râpe à noix de coco**  
**sucre glace**

***Glace à la framboise :***  
**200 gr de framboises fraîches**  
**90 gr de sucre cristallisé**  
**1 jaune d'œuf**  
**1 sachet de sucre vanillé**  
**225 cc de crème entière**  
**100 cc de lait entier**

**Gazpacho :** faites fondre le chocolat blanc avec le lait de coco. Ajoutez une pincée de curcuma pour la couleur. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez ceci au réfrigérateur.

**Glace à la framboise :** réduisez les framboises en purée avec un peu d'eau et passez-les au tamis. Ajoutez les sucres, un jaune d'œuf, le lait et la crème et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez le mélange dans la sorbetière et mettez-la en position "glace".

**Finition :** versez un miroir de gaspacho dans les assiettes et placez une boule de glace à la framboise le long du bord. Terminez avec des écorces de noix de coco, des roches de noix de coco, de la crème, des framboises, des perles balsamiques blanches, des cerises au marasquin et du sucre glace.