

Vacherin Vanille – Fraise – 24cm de diamètre

Quantité : 8 personnes **Préparation :** 60 min. **Difficulté :** ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ **Coût :** ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹

◇ Lexique ◇

La recette :

– Ingrédients –		– Matériel –
Pour les disques de meringue française : 180g de blancs d'œufs 360g de sucre	Pour la glace à la vanille : 8 jaunes d'œufs 180g de sucre 60 cL de lait entier 40 cL de crème liquide (30% mg) 1 gousse de vanille	1 fouet – 1 batteur – 1 robot 1 balance 1 cul de poule 1 poche à douille
Pour le sorbet à la fraise : 550g de purée de fruits 200g d'eau 180g de sucre 60g de glucose	Pour la chantilly et la décoration : 460g de crème liquide entière (35%) Fruits rouges ou fraises (framboises, mûres, groseilles, myrtilles) Bâtonnets de meringue	
Pour la purée de fruits : 550 g de fruits 55 g de sucre		

REALISATION :

ÉTAPE 1

Faire glace à la vanille :

- Commencer par réaliser la crème anglaise en mélangeant les jaunes au sucre.
- Faire chauffer le lait avec la crème et la vanille jusqu'à frémissement. Retirer du feu et incorporer très progressivement dans les jaunes tout en agitant.
- Replacer l'ensemble sur le feu et cuire à feu doux pendant quelques minutes tout en remuant avec une cuillère en bois (voir la vidéo pour une astuce pour savoir quand la crème est cuite).
- Une fois la crème prête, laisser refroidir intégralement pendant au minimum 2h au réfrigérateur. Puis la placer au sein de votre sorbetière et laisser la glace prendre pendant une vingtaine de minutes.
- Quand la glace est terminée, la laisser reposer au congélateur pendant au moins 2h, puis déguster !

ÉTAPE 2

Pour le sorbet à la fraise :

Purée de fraise :

Mettre fruits dans casserole + sucre

Mixez le tout.

Mettre purée de fraise + sucre + glucose + l'eau. Portez à ébullition.

Laissez refroidir et mettre environ 1h dans la sorbetière.

ÉTAPE 3

Meringue :

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 70°C en chaleur tournante.

ÉTAPE 2

Battre les blancs d'oufs en neige

ÉTAPE 3

Quand ils commencent à mousser, rajouter 1/3 du sucre.

ÉTAPE 4

Ajoutez au fur et à mesure 1/3 par 1/3 le reste du sucre dans les blancs pendant le batteur fonctionne.

ÉTAPE 5

Faites des petites meringues à l'aide d'une poche à douille que vous disposerez en quinconce et faire cuire pendant environ 2 heures à 70°C

ÉTAPE 4

Prenez le cercle

Mettre en fond, un disque de meringue

Placez la glace environ 1L de glace la vanille

Mettre une dizaine de minutes au congélateur

Placez la totalité du sorbet

Placez un disque de meringue au-dessus.

Laissez prendre 1 nuit au congélateur

ÉTAPE 5

Le lendemain,

Mettre la crème dans un cul de poule froid et fouet froid et la montée en chantilly.

Ensuite, la mettre sur le vacherin avec poche à douille avec douille à cannelés :

- Les côtés : faire des traits du bas vers le haut
- Le dessus, faire des pointes