

VACHERIN GLACÉ



Marine Lafond


PRÉPARATION
30 MIN


CUISSON
-


PORTIONS
8

INGRÉDIENTS

- 180 g de meringue (environ 4 meringues) écrasée grossièrement
- 473 ml de crème à fouetter 35 %
- 50 g de sucre glace
- Fruits rouges (framboises et/ou fraises) et coulis
- 5 œufs
- 75 g de sucre
- 3 sachets de sucre vanillé

PRÉPARATION

- ////////////////////
1. Mélanger les 5 jaunes d'œufs avec 75 g de sucre en poudre et un sachet de sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation blanche mousseuse.
 2. Batta la crème à fouetter et un sachet de sucre vanillé pour obtenir de la chantilly.
 3. Mélanger ces deux préparations.
 4. Batta les blancs d'œufs en neige (bien fermes) avec un sachet de sucre vanillé et 50 g de sucre glace.
 5. Mélanger le tout avec la préparation obtenue précédemment.
 6. Dans un moule froid, alterner une couche de crème, une couche de meringue écrasée, une couche de crème, une couche de meringue écrasée.

Mettre le tout au congélateur pendant 12 heures.

Servir le vacherin décoré de fruits rouges et du coulis.