



Vacherin (glace)

Dessert

Végétarien

Facile :

Bon marché :



Type de cuisson : Sans cuisson

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 30 cl de crème fleurette
- 4 grosses meringues
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 tube d'arôme vanille (ou 10 ml)
- 1 tube de caramel (210 g)

Préparation de la recette :

POUR LA GLACE VANILLE:

Dans un saladier battre les jaunes et le sucre.

Dans un 2ème saladier fouetter la crème et le sucre vanillé en chantilly (auparavant, mettre la crème dans le saladier avec les batteurs 30 mn au congélateur). Lorsque la crème est bien battue (battre au moins 5 mn) ajouter la vanille en continuant de battre.

Dans un 3ème saladier battre les blancs en neige.

Incorporer délicatement (en soulevant la préparation avec une cuiller) les blancs aux jaunes, puis la chantilly. N'essayez pas de trop mélanger, cela ferait retomber la mousse.

MONTAGE DU VACHERIN:

Dans chaque moule à cake, mettre la moitié du caramel, puis 2 meringues cassées en morceaux (la meringue doit monter jusqu'à la moitié de la hauteur de chaque moule à cake).

Ajouter enfin la moitié de la préparation dans chaque moule.

Laisser prendre au congélateur pendant une nuit au moins et démouler au moment de servir.

A aucun moment il ne faut casser la glace à la fourchette, une fois que le vacherin est au congélateur, il ne faut plus y toucher.



Recette proposée par stephanie_311

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**