

Vacherin de Madeleine

Pour 8 personnes

1 grosse meringue (2 si on veut)

4 oeufs

20cl de crème fraîche entière

100g de sucre

A préparer la veille:

-Battre les blancs en neige

-Battre les jaunes avec le sucre

Mélanger les blancs avec les jaunes sucrés

-Monter la crème en Chantilly et l'ajouter au mélange précédent.

Emietter (=casser en petit morceaux) la meringue dans un moule creux et ajouter le mélange précédent.

Mettre le moule plein au congélateur pendant au moins une nuit.

Servir avec un coulis de fruits rouges = des fruits rouges en décoration.