

Vacherin vanille-fraise

Meringue française : recette pour 4 blancs d'œufs (environ 120 g de blanc)

Glace vanille : recette pour 4 jaunes

Sorbet fraise : recette pour 500 g de purée de fruits

Chantilly recette pour 250 g de crème liquide

Amandes effilées : 100 g

A l'aide d'une poche équipée d'une douille ordinaire de 8 à 10 environ, coucher sur une plaque deux rectangles de meringue (environ 20 cm de long). Poser des petites gouttes de meringue tout autour des rectangles. Puis enfourner à 90-100 °C, pendant au moins 2 à 3 heures. Il faut que la meringue soit sèche et craquante. Conserver la meringue dans une boîte bien hermétique (en fer si possible) afin d'éviter tout contact avec l'humidité ambiante. La meringue se prépare en général à l'avance.

Etaler sur un rectangle de meringue une couche de glace vanille (la glace doit se tenir mais avoir une consistance assez molle pour s'étaler correctement). L'épaisseur de glace doit à peine dépasser les petites gouttes de meringue déposées autour du rectangle. Puis déposer sur la couche de glace, le second rectangle de meringue, et le remplir de sorbet fraise, en dépassant à peine les gouttes de meringue. Puis remettre au congélateur pour faire durcir.

Avant de servir, sortir environ 20 mn avant la meringue et la glace du congélateur, et le déposer sur le plat de service. Recouvrir de crème chantilly, à l'aide d'une poche équipée d'une douille « chemin de fer » (grosse douille plate et cannelée) le vacherin sur les quatre côtés (fine couche) et sur le dessus (plus épais), puis répartir les amandes torréfiées sur le dessus.

On peut éventuellement zester un peu de citron vert sur le dessus avant de servir.
