



Desserts glacés
Vacherin aux fruits



6h30	30 min	0	6h	311
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

1 litre(s) **Glace vanille**
200 g **Framboise**
100 g **Meringue(s)**
1 c. à soupe **Pistaches**
1 **Coulis de framboise**

Étape 1

Préparation du vacherin aux fruits

- 1 Sortir la glace du congélateur et patienter 10 minutes.
- 2 Cela va la ramollir et permettre de la travailler plus facilement.
- 3 Casser les meringues en morceaux grossiers, réserver.
- 4 Couper les framboises en 4 (en réserver quelques unes pour la décoration).
- 5 Dans chaque moule déposer 1 cuillère à soupe de glace, recouvrir de meringue et de framboises puis terminer à nouveau avec la glace, tasser le tout.
- 6 Placer au congélateur pendant 6 heures minimum.
- 7 Au moment de servir démouler et proposer le vacherin avec un coulis de framboises, disposer les pistaches concassées.

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir démouler et proposer le vacherin avec un coulis de framboises, disposer les pistaches concassées.
- 2 Il est possible bien sûr d'ajouter de la chantilly, de la

