



Desserts glacés

Vacherin praliné, sauce chocolat



10h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h

CUISON

8h

REPOS

449

CALORIES

Étape 1

Préparation de la glace au praliné

- 1 Porter le lait entier et la crème à ébullition dans une casserole sur feu moyen.
- 2 Pendant ce temps, mélanger vigoureusement les jaunes et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Verser un peu de lait bouillant sur le mélange sucre et œufs puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter le restant du liquide petit à petit et en fouettant.
- 5 Verser ce mélange dans une casserole et faire cuire jusqu'à ce que la crème nappe bien le dos d'une cuillère à soupe.
- 6 Utiliser le thermomètre de confiseur pour vérifier la cuisson, il doit indiquer 85°C.
- 7 Verser ensuite la préparation dans un saladier et incorporer la pâte de praliné.
- 8 Filmer au contact et entreposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
- 9 Verser ensuite la préparation dans une sorbetière puis laisser prendre.
- 10 Lorsque la glace est prise, la conserver dans un bac à

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la glace au praliné

65 g **Pâte praliné**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 cl **Crème liquide**
(fleurette)
20 cl **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les meringues

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la sauce au chocolat

100 g **Chocolat noir**
80 g **Lait demi-écrémé**

glace au congélateur 2 heures afin de la raffermir.

- 11 A défaut de bac à glace, utiliser une boîte hermétique.

Étape 2

Préparation des meringues

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Verser les blancs d'œufs dans un saladier et les fouetter vigoureusement à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.
- 3 Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de fouetter.
- 4 Verser la préparation dans un poche à douille munie d'une douille lisse à l'aide d'une maryse.
- 5 Réaliser des traits de 3 cm de long et 1 cm de large sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner et cuire pendant 1 heure.
- 7 La meringue doit rester bien blanche et ne doit pas jaunir.
- 8 Décoller délicatement les meringues à la sortie du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 3

Montage des vacherins

- 1 Laisser la glace au praliné ramollir un peu pour qu'elle devienne plus facile à travailler.
- 2 Couper la moitié des meringues en petits morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Garnir des cercles individuels de glace jusqu'à mi-hauteur.
- 4 Déposer une couche de meringues concassées puis couvrir d'une couche de glace au praliné.
- 5 Laisser prendre 30 minutes au congélateur.

Étape 4

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
- 2 Incorporer le lait tout en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 3 Laisser refroidir.

Étape 5

Dressage

- 1 Napper les vacherins de sauce au chocolat.
- 2 Disposer des meringues autour de chaque vacherin et décorer de petits morceaux de meringues concassés.
- 3 Décorer éventuellement avec un nœud en tissu et servir aussitôt.