



Desserts glacés

# Vacherin chocolat



**1h50** **20 min** **1h30** **0** **331**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la meringue

1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
60 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Cacao en  
poudre**

## Ingrédients pour la chantilly

30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
60 g **Sucre glace**

## Ingrédients pour la glace au chocolat

0.5 litre(s) **Glace chocolat**  
1 **Vermicelle(s) de  
chocolat**

## Étape 1

### Préparation des meringues

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
- 2 Verser le blanc d'œuf dans un saladier puis le monter en neige à l'aide d'un fouet en ajoutant le sucre semoule en 3 fois.
- 3 Incorporer délicatement le cacao en poudre à l'aide d'une maryse.
- 4 Continuer de fouetter pendant 5 minutes jusqu'à ce que la masse soit bien brillante.
- 5 Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, former des carrés de meringues.
- 6 Enfourner pendant 1h30.

## Étape 2

### Préparation de la chantilly

- 1 Monter la crème en chantilly dans un saladier à l'aide d'un batteur.
- 2 Lorsque la crème commence à monter, verser le sucre glace en continuant de battre.
- 3 Réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Déposer un carré de meringue au chocolat dans chaque assiette.
- 2 Recouvrir de crème chantilly puis d'un second carré de meringue au chocolat.
- 3 Former une quenelle de glace au chocolat et la déposer sur la meringue au chocolat à l'aide de 2 cuillères à soupe.
- 4 Décorer des copeaux de chocolat et servir immédiatement.