



Desserts glacés

Vacherins aux fruits exotiques



1h55 25 min 1h30 0 346

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**

Ingrédients pour la chantilly

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

Ingrédients pour la glace

0.5 litre(s) **Glace au lait d'amande**
1 **Mangue**

Étape 1

Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
- 2 Verser le blanc d'oeuf dans un saladier et le monter en neige à l'aide d'un batteur en incorporant le sucre en 3 fois.
- 3 Continuer de fouetter pendant 5 minutes jusqu'à ce que la masse soit bien brillante.
- 4 Garnir une poche à douille munie d'une douille unie de meringue à l'aide d'une maryse.
- 5 Former 12 carrés de meringues sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner pendant 1h30.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 Verser la crème dans un saladier et la monter en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 2 Verser le sucre glace lorsque la crème commence à monter.
- 3 Réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1** Eplucher la mangue à l'aide d'un couteau d'office et la tailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Casser des morceaux de meringue et les disposer au fond de chaque ramequin.
- 3** Former des quenelles de glace aux fruits de la passion à l'aide de deux cuillères à soupe puis les déposer sur les meringues.
- 4** Disposer la brunoise de mangue puis la chantilly.
- 5** Décorer de meringue effritée puis servir.