



Desserts glacés

Vacherin déstructuré



2h25 **40 min** **45 min** **1h** **287**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la meringue

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
100 g **Sucre cristal**
0.5 c. à café **Maïzena**
5 goutte(s) **Jus de citron**

Ingrédients pour le crumble chocolat

50 g **Farine**
30 g **Sucre cristal**
50 g **Beurre**
1 c. à soupe **Cacao en
poudre**

Ingrédients pour la garniture

6 boule(s) **Glace vanille**
4 **Marron(s) glacé(s)**

Étape 1

Préparation des meringues

- 1 Verser les blancs d'oeuf dans le bol d'un robot. Lancer le robot sur vitesse moyenne et ajouter de suite le jus de citron et la Maïzena.
- 2 Augmenter la vitesse petit à petit et verser le sucre cristal en pluie. Augmenter la vitesse du robot jusqu'à obtenir une meringue épaisse et bien brillante.
- 3 Remplir une poche à douille avec la meringue.
- 4 Tracer des bandes de meringue sur une plaque de four anti-adhésive à l'aide de la poche à douille.
- 5 Enfourner dans un four préchauffé à 130°C (Th. 4-5) pendant 35 min.
- 6 Laisser refroidir sur un plan de travail. Réserver.

Étape 2

Préparation du crumble au chocolat

- 1 Dans un bol, mélanger du bout des doigts le beurre, la farine le sucre et le cacao afin de former une pâte à la texture sablée.
- 2 Étaler la pâte sur une plaque de four anti-adhésive et enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th. 6)

pendant 20 min.

- 3 Laisser refroidir sur un plan de travail. Réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, couper les bandes de meringue en 3 morceaux chacun.
- 2 Disposer sur chaque assiette quelques miettes de crumble au chocolat.
- 3 A l'aide d'une cuillère à glace, disposer une boule de glace vanille sur le crumble. Garnir de petits morceaux de marrons glacés.
- 4 Poser 3 morceaux de meringue sur la boule de glace.
- 5 Servir immédiatement.