

Mon vacherin, grand siècle

Disque et coques de meringues

Montez les blancs en neige pas très fermes. Puis ajoutez le sucre semoule en trois fois, continuez de battre. Terminez par ajouter le sucre glace en une seule fois, et battez jusqu'à ce que la meringue soit bien brillante et dense. Ajoutez le colorant en poudre, dilué avec très peu d'eau. Cela aura pour but de foncer la couleur. Pour le fond de meringue : prenez un cercle de 16 cm de diamètre, posé sur un papier cuisson, et dressez en spirale. Pour les coques de meringue : pochez avec une douille lisse de 14 mm, 8 belles coques. Enfournez à 80°C sans préchauffage, durant 2h30. Il faut que les meringues soient bien sèches. Au bout de 2h30, sortez-les et les décoller délicatement du papier cuisson. Réservez dans une boîte hermétique, sans humidité.

Les médaillons

Le glaçage royal : Préparez le glaçage royal en mélangeant ensemble le blanc d'œuf avec le sucre glace afin d'obtenir un aspect pâteux. Cette pâte vous permettra de coller les dragées et les billes de sucre sur les coques de meringue.

Fabrication des médaillons : Déposez un peu de ce glaçage royal sur une dragée. Et délicatement, collez cette dragée sur une coque de meringue. Répétez cette opération, 8 fois. Avec une pince à épiler propre, prenez une petite perle, et trempez-la légèrement dans le glaçage royal. Puis collez-la autour de la dragée. Entourez ainsi toute la dragée. Répétez cette opération, 8 fois. Laissez sécher dans un endroit sec,

durant quelques heures.

La chantilly vanillée

Mettez le mascarpone, le sucre glace et la demi gousse de vanille grattée dans un saladier. Battez durant quelques minutes, afin de monter la crème mascarpone en chantilly. Si celle-ci est trop dure, la diluer légèrement avec du lait, ou bien une restant de crème anglaise.

Le montage du vacherin

La veille : Prenez le cercle de 16cm, qui a servi à la cuisson du disque de meringue. Déposez le disque de meringue au fond du cercle. Sortez la glace vanille et le sorbet framboise quelques minutes avant de les utiliser, afin qu'ils se détendent et qu'ils se travaillent plus facilement. Mettez une belle couche de glace vanille sur le disque de meringue. Mettez une belle couche de sorbet framboise par-dessus la glace vanille. Entreposez au congélateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, 20 minutes avant de déguster : Sortez le vacherin du congélateur. Passez une lame tiède entre le cercle et le vacherin, pour pouvoir le démouler sur un plat de service. Déposez un peu de chantilly sur le dessous des coques pour les coller sur le vacherin. Mettez la crème chantilly dans une poche avec une douille à Saint-Honoré. Pochez la chantilly entre les coques. Formez des volutes de chantilly sur le dessus du vacherin. Déposez les framboises fraîches au centre des volutes de crème chantilly.

8 personnes

Réalisation : facile

Réfrigération : oui

Cuisson : 2h30 à 80°C

Ingrédients

Pour les disques et coques de meringues

blancs d'œuf : 240 g

sucres semoule : 250 g

sucres glace : 250 g

colorant en poudre de couleur framboise

Pour les médaillons

coques de meringues : 8

dragées blanches : 8

billes de sucre nacré (achetées chez carrefour) : QS

blanc d'œuf : 1

sucres glace : 200g

Pour la chantilly vanillée

mascarpone : 1 kg

vanille : 1 demi gousse

sucres glace : 6 càs bombée (ou plus selon votre goût)

Montage du vacherin

500 ml de glace vanille

500 ml de sorbet framboise

2 barquettes de framboises fraîches



GOUTEZ LES JOLIES FRAMBOISES



Une omelette venue du froid



8 personnes | budget : bon marché | difficulté : facile

Le biscuit

Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 40 g de sucre semoule, rhum, 50 g de farine, 2 blancs d'œufs

1/ Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. Ajouter le sucre en pluie dans les jaunes, fouetter pour blanchir le tout. Le mélange augmente de volume et épaissit. Incorporez la farine puis le rhum.

2/ Mélanger les blancs montés en neige ferme avec le sucre prévu. Puis mélanger délicatement les blancs avec le mélange précédent.

3/ Prendre un cercle que vous déposer sur une feuille de papier cuisson. Tapissez le fond du cercle avec la pâte à gâteau, sur 2 cm d'épaisseur.

4/ Cuire durant 10 minutes en vérifiant la cuisson. Le gâteau est cuit, lorsque l'on plante une lame de couteau, elle doit ressortir sèche. Démouler le gâteau et laisser bien refroidir.

Meringue italienne

Ingrédients : 300 g de blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule, 250 g d'eau, 1 thermomètre à sucre ou une sonde

1/ Mettre le sucre dans une casserole avec l'eau.

2/ Faire chauffer le sirop de sucre, sans ébullition ni coloration, jusqu'à 121°C (stade du grand boulé).

3/ Quand le sirop est à 100°C, monter les blancs en neige.

4/ Lorsque le sirop de sucre est à 121°C, faire couler en mince filet ce sirop dans les blancs sans cesser de battre les blancs en neige.

5/ Puis continuer de battre, jusqu'à complet refroidissement. De cette façon, la meringue va monter et se tenir à l'utilisation.

6/ Mettre la meringue dans une poche avec une douille cannelée de gros diamètre.

Montage de l'omelette

Ingrédients : 1 bac de glace vanille, Rhum pour la flamber (facultatif)

1/ Reprendre le cercle, et y déposer au fond le disque de biscuit.

2/ Garnir le cercle de glace à la vanille, jusqu'au bord du cercle.

3/ Avec la poche de meringue italienne, dessiner des volutes sur toute l'omelette.

4/ Remettre au congélateur jusqu'au moment de servir.

Dégustation

1/ Sortir l'omelette du congélateur.

2/ Si vous ne voulez pas la flamber : avec un chalumeau, colorer la surface de l'omelette.

3/ Si vous choisissez de la flamber : faire chauffer du rhum dans une petite casserole. Puis flamber le rhum et le verser sur l'omelette.

