



VACHERIN GLACE



Recette pour 6 personnes : 4 oeufs, 75g de sucre + 1cs de sucre vanillé pour les blancs, 250g de bonne crème épaisse, et selon la version, extrait de café, perles craquantes ou pépites de chocolat, brisures des framboises surgelées et de pralines, meringues.

Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre puis ajoutez la crème fraîche et le parfum choisi. Montez progressivement les blancs en neige au "bec d'oiseau" et incorporez les délicatement à la préparation.

Ajoutez l'extrait de café, les meringues grossièrement brisées, les perles ou pépites. Si vous avez choisi le parfum framboise, incorporez quelques brisures de pralines et de framboises surgelées puis les meringues.

Pour le dressage vous pouvez remplir des empreintes demi sphères ou des empreintes à muffins en silicone. Pour la version familiale, chemisez de papier film un moule à cake classique de taille moyenne [pas nécessaire s'il est en silicone] répartir éventuellement quelques perles ou quelques pralines qui décoreront au démoulage et remplir avec l'appareil.

Réservez au congélateur 12 heures minimum et sortir environ 15 minutes avant la dégustation.

