

Le Monde de Marie

Le 29 décembre 2012

LE VACHERIN A LA FAÇON D'ANNE ALASANNE

Un vacherin maison pour les fêtes, une glace savoureuse parsemée de morceaux de meringues croquantes et de pralin croustillant! J'ai adopté cette recette après en avoir essayé plusieurs autres jusqu'ici toutes décevantes, à la dégustation soit il y avait des cristaux désagréables en bouche, soit la meringue avait ramollie!

Pour cette recette je vous conseille de vous armer de votre robot! Pour monter le vacherin j'utilise un moule tupper



INGREDIENTS:

- Une douzaine de meringues moyennes (ou +/- selon vos goûts)
- 80g de pralin
- 8 jaunes d'œufs à température ambiante
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 120g de sucre
- 40ml d'eau
- 400ml de crème entière.

REALISATION:

Dans le bol du robot verser les jaunes et commencer à battre avec la vanille à vitesse moyenne.

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à la température de 120°C, si vous n'avez pas de thermomètre attendre que le sucre bout à gros bouillon attention il ne doit pas être caramélisé!

Verser le sucre chaud sur les jaunes en continuant de battre.

Continuer de monter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'il soit froid, d'où l'intérêt d'utiliser le robot !

Lorsque le mélange est froid, battre la crème en chantilly et mélanger-la délicatement aux jaunes d'œufs.

Monter ensuite le vacherin:

Beurrer légèrement le fond du moule et déposer une fine couche d'appareil, parsemez-la de meringues grossièrement écrasées, puis de pralin en fine couche.

Recouvrir d'une couche d'appareil, en prenant soins de bien tasser, puis de meringue et de pralin.

Terminer par une couche de l'appareil, puis parsemer de pralin s'il vous en reste.

Fermer le moule et mettre au congélateur sans retourner le plat (même sans qu'à la préparation), tout en prenant soins de le déposer bien droit. Laisser congeler au moins 12h et pas plus d'une semaine.

Pour démouler le vacherin, à la sortie du congélateur passer rapidement le plat sous un filet d'eau froide. Décorer (meringues, étoiles en sucre, pralin, bombons, sujets de Noël, coque en chocolat, cheveux d'ange en caramel...)

Servez immédiatement, vous pouvez également accompagner ce dessert avec [une sauce caramel beurre salé](#)