

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VACHERIN VANILLE-PISTACHE-FRAMBOISE

pour 6 personnes

Meringues :

240g blancs d'oeufs tempérés (environ 8 oeufs) - 225g sucre en poudre ou cristallisé - 225g sucre glace -

Dans la cuve du batteur électrique muni du fouet monter les blancs en ajoutant petit à petit le sucre cristallisé ou poudre. Une fois les blancs bien montés, ajouter le sucre glace tout en fouettant à petite vitesse.

Préchauffer le four à 85° (th. 3). Recouvrir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Munir une poche d'une douille lisse . Pocher en forme de bâtonnets sur la feuille en les espaçant régulièrement. Enfourner et cuire environ 2 h00.

À conserver dans une boîte en fer.

Crème anglaise : 3/4 l de lait frais entier - 10 jaunes d'oeufs - 3 gousses de vanille - 150g sucre semoule -

Fendre les gousses de vanille et les racler à l'aide du dos de la lame d'un couteau, les verser dans les jaunes d'oeufs. Battre au fouet de façon à blanchir le mélange. Verser dessus le lait bouillant. Verser le tout dans une casserole. Cuire à feu doux jusqu'à 83°, retirer du feu. Verser dans un cul de poule ou saladier et laisser refroidir en fouettant de temps en temps. Une fois refroidie, la mettre en bouteille au réfrigérateur.

Glace à la vanille : 2 càs crème fraîche épaisse - 1/4l crème anglaise -

Mettre le tout dans la turbine à glace. Une fois prête la verser dans un bac et la réserver au congélateur.

Glace à la pistache : 70g pâte à pistache - 2 càs crème fraîche épaisse - 1/4l crème anglaise -

Mettre le tout dans la turbine à glace. Une fois prête la verser dans un bac et la réserver au congélateur.

Sorbet à la framboise : 350g pulpe de framboise - 90g d'eau - 175g sucre semoule - le jus d'1 citron -

Dans une casserole fondre l'eau et le sucre jusqu'à ébullition. Refroidir. Ajouter le jus de citron. Verser la pulpe. Mélanger. Verser dans la turbine à glace. Une fois prête dans un bac et la réserver au congélateur.

Chantilly : 200g crème fleurette bien froide - 1 càs sucre glace - 1 gousse de vanille -

Fendre la gousse et la gratter au dessus de la crème, ajouter le sucre. Battre au fouet la crème en chantilly. Mettre en poche munie d'une douille cannelée et réserver au réfrigérateur.

Montage :

Disposer un cercle en inox de Ø 14cm et de 6cm de haut sur un rectangle de film guitare posé sur un plateau. Chemiser l'intérieur du cercle de rhodoïd. Disposer une couche de sorbet framboise (que vous aurez sorti 15 minutes avant du congélateur). Mettre au congélateur pour 20 minutes. 10 minutes après sortir la glace à la pistache. Réserver 10 minutes. Disposer une couche de glace à la pistache sur le sorbet framboise. Remettre au congélateur 20 minutes. 10 minutes après sortir la glace à la vanille. Réserver 10 minutes. Disposer une couche de glace à la vanille sur la glace à la pistache. Remettre au congélateur.

30 minutes plus tard, sortir l'entremets glacé, décercler, ôter le rhodoïd. Coller les bâtonnets (à l'aide d'une petite touche de chantilly) sur le pourtour du gâteau. Pocher le dessus de chantilly. Remettre au congélateur. 15 minutes avant le service sortir le vacherin. Laisser à température ambiante puis disposer les fruits rouges, des feuilles de menthe. Servir.