

## VACHERIN GLACE AUX FRAISES

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 1 heure 30 min
- **Congélation :** 30 minutes



### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour les meringues :

- 35 g de blanc d'œuf
- 25 g de sucre semoule
- 25 g de sucre glace

#### Pour le jus de fraise :

- 165 g de fraise extra
- 18 g de sucre semoule
- 1/4 de gousse de vanille

#### Sorbet fraise :

- 1 bac

#### Pour le confit de fraise :

- 100 g de fraise
- 7 g de sucre semoule
- 3 g de jus de citron vert 25 g de sucre glace

#### Sorbet citron :

- 1 bac

### Etapes de préparation

1. Meringue : réaliser une meringue française avec les ingrédients cités. Dresser les meringues avec une douille lisse. Cuire 1h30 à 120 °C.
2. Sorbet fraise : préparer les quenelles de sorbet sur un plateau.
3. Crème glacée citron : préparer les quenelles de sorbet sur un plateau.
4. Jus de fraise : cuire au bain-marie filmé pendant 2 heures, et le passer.
5. Confit de fraise : cuire ensemble les fraises et le sucre semoule 5 minutes à feu doux. Puis ajouter hors du feu le jus de citron vert. Débarrasser et refroidir.
6. Dressage : disposer la meringue sur les assiettes en les fixant avec du confit de fraise et en mettre également sur la meringue à l'aide d'une poche à douille. Poser les quenelles de sorbet et de crème glacée. Servir le jus de fraise en saucière.

