

VACHERIN GLACÉ À L'ALSACIENNE

Proportions pour 10 personnes

10 pièces de fond de meringue ronds de 8 cm de diamètre,
¾ de litre de crème glacée à la vanille,
¾ de litre de sorbet framboise (ou fraise),
½ litre de crème fraîche,
1 dl de litre de lait,
80 g de sucre glace.

Si les fonds de meringue doivent être confectionnés :

8 blancs d'œufs,
500 g de sucre en poudre.

-
- Poser sur chaque fond de meringue une boule de glace vanille surmontée d'une boule de sorbet framboise.
 - Fouetter ensemble la crème « épaisse » et le lait pour obtenir une Chantilly, sucrer.
 - Recouvrir la glace avec la Chantilly dressée à la poche et douille cannelée.

Jean-Pierre Dézavelle
Professeur agrégé, Chef de travaux
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch