

VACHERIN GLACE AUX FRUITS ROUGES

Pour 8 personnes :

- 50 cl de crème fraîche (qui monte bien)
- 100 g de sucre glace
- 2 grosses meringues (boulangier) ou 10 petites (supermarché)
- Glace à la framboise ou aux fruits rouges.
- Coulis rouge, fraises ou framboises pour la déco.

Recette :

Battre la crème au fouet électrique et quand ça commence à monter, ajouter le sucre glace par petites quantités, jusqu'à obtenir la consistance d'une Chantilly.

Ecraser les meringues en petits morceaux.

Protéger le moule (à cake) par une feuille de papier cuisson ou un film.

Le remplir avec une couche de crème, une couche de morceaux de meringues, la glace aux fruits rouges. Empiler les couches si besoin ; terminer par une couche de crème.

Mettre au congélateur pour 4 heures au moins (on peut faire la veille).

Démouler (éventuellement tremper vivement dans l'eau chaude) et décorer avec framboises et/ou coulis.

Conseils locaux :

- pour les meringues : 1 grosse de chez Marie pour 8 personnes ;
- pour la crème : il existe chez Géant Casino des briques de 33 cl de crème fraîche au mascarpone (Elle et Vire) qui « monte » facilement au batteur et qui tient très bien.

La glace et le coulis sont facultatifs et on peut varier les parfums.

