

Vacherin Marrons-Vanille



pour un cercle de 20 cm de diamètre

Meringues :

- 80 g de blancs d'œufs (+/- 3 blancs)
- 55 g de sucre en poudre
- 55 g de sucre glace
- Sel
- 1/2cc d'extrait de vanille
- 1 goutte de jus de citron

Préchauffer le four à 110°C (chaleur tournante).

Monter les blancs avec le sel, le citron et la vanille.

Incorporer progressivement le mélange des sucres. Fouettez jusqu'à l'obtention de becs d'oiseau.

Dresser les meringues à l'aide d'une poche à douille sur les plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Cuire à chaleur tournante à four baissé à 90°C pendant 2h30 à 3h.

Les meringues se conservent fermes dans une boîte hermétique, souples, à l'air.

Glace aux marrons :

- 250 ml de lait
- 250 + 200 ml de crème entière liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 300 g de purée de marrons

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Y verser le lait et remettre à feu doux en remuant sans cesse avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange épaisse (il ne doit jamais bouillir) ; ajouter la purée de marrons.

Laisser refroidir et ensuite incorporer la crème chantilly (siphon).

Verser la préparation dans un récipient et placer au congélateur. Au bout de 30 min environ, sortir la préparation du congélateur et la mixer quelques instants, pour éviter la formation de cristaux, avant de remettre le récipient au congélateur. Répéter cette opération 3 fois.

Attendre env. 2h30 – 3h supplémentaire pour que la glace soit prise.

Glace à la vanille :

- 250 ml de lait
- 250 + 200 ml crème entière liquide
- 130 g de sucre

- 6 jaunes d'œufs
- 200 ml de crème fraîche
- 1 gousse de vanille

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème jusqu'à ébullition avec la gousse de vanille grattée.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs, les graines de vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Filtrer le lait aromatisé et l'ajouter sur le mélange et remuer.

Remettre dans casserole et faire épaissir à feu doux en remuant sans cesse avec une spatule en bois (il ne doit jamais bouillir).

Laisser refroidir et ensuite incorporer la crème chantilly (siphon).

Verser la préparation dans un récipient et placer au congélateur. Au bout de 30 min environ, sortir la préparation du congélateur et la mixer quelques instants, pour éviter la formation de cristaux, avant de remettre le récipient au congélateur. Répéter cette opération 3 fois.

Attendre env. 2h30 – 3h supplémentaire pour que la glace soit prise.

Montage :

- 400 ml crème fraîche liquide
- 50 g de sucre glace
- 1 sachet sucre vanillé

Déposer le disque de meringue sur un plat et ajuster le cercle en inox autour.

Une fois que les glaces sont prises, déposer celle aux marrons sur le fond de meringues en lissant le dessus. Parsemer quelques brisures de meringues et recouvrir d'un film avant de mettre au congélateur.

Faire de même avec la glace à la vanille et remettre au congélateur pour que les glaces prennent (toute la nuit).

Préparer la crème chantilly à la vanille en mélangeant la crème bien froide, le sucre glace et le sucre vanillé. Mettre la crème chantilly dans le siphon et réserver au frais jusqu'à utilisation.

Pour le montage final, enlever le cercle en le chauffant légèrement avec les mains.

Masquer le dessus puis les contours de crème chantilly (siphon) à l'aide d'une spatule plate. Lisser en tournant autour du gâteau et replacer-le au congélateur pendant 30 min.

Coller les meringues sur le pourtour de la glace en déposant un peu de crème fouettée à l'aide d'une petite cuillère. Déposer des petits "dômes" de crème chantilly à la surface de la glace et entre les meringues puis parsemer le dessus de brisures de marrons glacés.

Garder le vacherin au congélateur et le sortir env. 1/2h avant de le servir.