



## **VACHERIN A LA VANILLE – COULIS DE FRAISE**

**pour 6 à 8 personnes**

**6 gros oeufs - 40cl crème liquide entière - 2 càc d'extrait de vanille - 8 càs de sucre semoule - 15 petites meringues –**

**Coulis de fraise :**

**500g fraises - 2 càs sucre semoule –**

**Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.**

**Ajouter le sucre dans les jaunes et l'extrait de vanille, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.**

**Fouetter la crème liquide très froide en chantilly (elle doit avoir doubler de volume). La mélanger délicatement aux jaunes d'oeufs blanchis.**

**Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent.**

**A l'aide d'un pinceau humidifier l'intérieur d'un grand saladier. Le tapisser de film alimentaire en le laissant dépasser largement sur les bords extérieurs. Remplir le moule de la moitié du mélange, émietter grossièrement 5 meringues. Couvrir du reste du mélange. Recouvrir toute la surface de meringues grossièrement émiettées. Presser délicatement. Rabattre le film alimentaire. Entreposer au congélateur au moins 24h00.**

**Pour le coulis : laver et équeuter les fraises, les mixer finement avec le sucre. Passer au tamis.**

**Démouler le vacherin en retournant le moule et en tirant le film alimentaire (sinon tremper le fond du saladier dans l'eau chaude pour faciliter le démoulage). Recouvrir le vacherin de meringues émiettées, saupoudrer de sucre glace, verser un peu de coulis dessus. Servir le reste en saucière.**