

Vacherin aux amandes

Ingrédients :

- 40 cl de crème liquide **entière** (pas allégée sinon ne monte pas)
- 2 ou 3 meringues de boulangerie (selon la grosseur) ou 1 paquet de petites meringues
- 60g d'amandes effilées
- 1 paquet de sucre vanillé
- Facultatif : 1 coulis de fruits rouge ou de caramel

Matériel :

- 1 poêle
- 1 cuillère en bois
- 1 assiette
- 1 bol mixeur (de préférence métallique)
- 1 batteur électrique ou un fouet
- 1 moule à cake en silicone ou moule quelconque
- Des glaçons
- Du papier aluminium

Préparation :

1. Mettre le bol mixeur et les batteurs ou le fouet au réfrigérateur (ou même au congélateur)
2. Verser les amandes dans une poêle avec le paquet de sucre vanillé et remuer sur feu moyen jusqu'à ce que les amandes soient bien dorées. Attention les amandes peuvent vite noircir. Bien surveiller et éteindre avant.
3. Les mettre sur une assiette pour qu'elles refroidissent.
4. Sortir la crème du réfrigérateur au dernier moment et la verser dans le bol mixeur posé sur un lit de glaçons. Puis battre au fouet ou au mixeur pour monter la crème en chantilly jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Le secret de la crème chantilly c'est qu'elle doit rester bien froide pour ne pas tourner en beurre. On peut protéger le haut du récipient avec du papier aluminium pour ne pas que ça gicle partout.
5. Concasser les meringues, sans les écraser, et les ajouter délicatement à la crème, ce sont elles qui vont sucrer la crème.
6. Ajouter les amandes grillées
7. Verser l'ensemble dans un moule silicone puis déposer au congélateur au moins 3 heures mais plutôt la veille.
8. Penser à le sortir un peu avant la dégustation et démouler dans un plat.
9. Servir nature ou avec un coulis de framboise ou de caramel.