

Vacherin glacé à la châtaigne

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la meringue :

8 blancs d'œufs, 250g de sucre semoule, 250g de sucre glace

Pour la chantilly :

½ l de crème, 1 gousse de vanille, 50g de sucre semoule.

Pour la glace :

8 Jaunes d'œufs, 200g de confiture de châtaigne, 1/2l de lait, 1/2l de crème

Pour la sauce :

100g de sucre, 200g de crème, 1 pincée de sel, 20g de beurre

Finition :

Brisures de marrons confits au sirop

La meringue :

Monter les blancs en neige.

Lorsqu'ils ont doublé de volume, ajouter le sucre semoule.

Finir de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très fermes et brillants.

Ajouter le sucre glace en pluie et mélanger délicatement.

A l'aide d'une poche à douille coucher sur une plaque à pâtisserie 6 cercles de meringue de 6cm de diamètre, puis d'autres meringues pointues de 1cm de diamètre. Cuire à 100° pendant 3h.

La glace :

Faire bouillir le lait, la crème.

Ajouter les jaunes d'œufs et la confiture. Cuire comme une crème anglaise à la nappe. Filtrer.

Laisser refroidir et turbiner dans une sorbetière.

Réserver au congélateur.

La chantilly :

Fouetter la crème et lorsqu'elle est bien serrée, ajouter le sucre.

La sauce :

Faire un caramel brun avec le sucre et un peu d'eau. Déglacer avec la crème chaude.

Cuire 5mn à feu doux pour que le caramel et la crème soient bien mélangés.

Finir en montant au beurre et en ajoutant une pointe de sel.

Montage :

Sur un fond de sauce caramel, poser un cercle de meringue.

A l'aide d'une poche à douille dresser un cordon de chantilly sur les bords de cette meringue et coller dessus les petites meringues.

Déposer dessus une boule de glace.

Finir avec un top de chantilly et d'une cuillère de brisures de marrons au sirop