



VACHERIN

Voici la recette "simplissime" !

Ingrédients :

4 oeufs

50 gr de sucre

bâton de vanille (ou extrait de vanille)

200 gr de crème fraîche

25 gr de sucre glace

3 à 4 grosses meringues

Battez énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez les graines de vanille (gousse fendue et grattée avec la pointe d'un couteau) ou environ 1 c. à café d'extrait de vanille, puis la crème fraîche.

Battez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre glace et mélangez délicatement avec la première préparation.

Huilez un moule au pinceau (ici en couronne, quand je le fais en grande quantité, je moule dans des barquettes alu à cake, ce qui permet de les ranger au congélateur et d'en faire plusieurs !.. multipliez bien entendu les quantités!)

Versez la moitié de la préparation, concassez dessus les meringues puis versez le reste et mettez au congélateur au moins trois heures.

Je fais avec un coulis de framboises, ou fruits rouges mélangés !

Dégustez !!!