

Régal

Vacherin framboises-coriandre

Par Julie Schwob



Pour 6 personnes

Réalisation

- 1 Préparez un coulis de framboises avec 350 g de fruits, le sirop de sucre et un peu d'eau froide si nécessaire. Mixez-les finement puis passez la purée dans une étamine pour retirer les grains. Hachez finement une dizaine de feuilles de coriandre et mélangez-les avec le coulis.
- 2 Versez la crème liquide bien froide dans un cul de poule. Coupez la gousse de vanille dans la longueur. Grattez la moitié des grains de vanille et ajoutez-les à la crème. Battez la crème en chantilly. Dès qu'elle devient mousseuse, ajoutez le sucre glace. La chantilly doit être ferme. Réservez au frais.
- 3 Brisez les meringues en morceaux. Tapissez les parois d'un moule à cake de papier sulfurisé.
- 4 Garnissez le moule en commençant par la moitié de la chantilly. Ajoutez ensuite 100 g de framboises et la meringue. Terminez par le reste de la chantilly. Congelez 4 h minimum.
- 5 Démoulez et décorez le vacherin avec les 50 g de framboises restantes et les feuilles de coriandre. Servez avec le coulis.

Votre chantilly ne monte pas ? Suivez nos conseils à la lettre pour ne plus subir cette déconvenue !

> Choisissez la bonne crème. Une crème fraîche liquide de bonne qualité. N'utilisez jamais de crème allégée, elle ne monte pas. Optez pour une crème

Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de repos	4 heures

Catégories : Desserts, Fruits

Osez d'autres mariages : mêlez la fraise au basilic, l'abricot au romarin, le cassis à l'estragon, la pêche à la verveine...

Source : Régal n°78

Publié le 16/08/2017

entière.

> Pensez au froid ! Placez fouet, récipient et crème au congélateur une demi-heure avant de fouetter. Si vous avez oublié, pas de panique, placez votre cul-de-poule dans un autre récipient rempli de glaçons, la crème montera tout aussi bien.

> Incorporez le sucre à la moitié du parcours. Commencez toujours à battre la crème avant d'ajouter le sucre et la vanille ou un autre arôme (si vous désirez la parfumer).

> Fouettez la crème avec douceur. C'est-à-dire à petite vitesse, pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez accélérer vers la fin et ajouter 10 g de sucre glace. Transports aériens garantis !