

Vacherin framboises-coriandre

Par Julie Schwob



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...

Pour **6 personnes**

Ingrédients

500 g Framboise fraîche
 Une dizaine (100 g) Petite meringue
 1 Gousse de vanille
 50 cl Crème fraîche liquide
 50 g Sucre glace
 5 cl Sirop de sucre de canne
 1 bouquet Coriandre fraîche

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

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 !

Source : Régal n°78

Publié le 16/08/2017