

Petit vacherin glacé à la crème de marron

Par Régál



Niveau de difficulté	Confirmé
Coût	Bon marché
Temps de préparation	35 min
Temps de cuisson	10 min
Temps de repos	2 heures 30 min

Catégories : Desserts, Grands classiques, Régionaux, Saison, Spécial fêtes Populaires

Découvrez comment préparer cette recette épatante de petit vacherin glacé à la crème de marron ! Un savoureux dessert qui se compose d'un biscuit à la cannelle, de glace à la vanille, d'un coeur crémeux aux marrons, et d'une douce meringue caramélisée au chalumeau... À vous de jouer !

Pour 4 personnes

Ustensiles

4 moules demi-sphère de 8 ou 10 cm de ø (ou 4 petits bols)
Une poche à douille cannellée
1 chalumeau de cuisine

Ingrédients

2 Oeufs entiers + 3 blancs
240 g Sucre
50 cl Glace à la vanille
125 g Crème de marron à la vanille
50 g Farine
1 pincée Cannelle
Sel

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de vacherin glacé à la crème de marrons** en préchauffant le four à 150 °C.
- 2 Cassez **les oeufs entiers** en séparant les blancs des jaunes. Faites blanchir les jaunes au batteur avec **90 g de sucre**. Ajoutez **la farine** et **la cannelle** tout en fouettant.
- 3 Montez les deux blancs d'oeufs en neige ferme avec **une pincée de sel**. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- 4 Versez la pâte sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé beurré. Enfourez pour 10 min.
- 5 Au moment où vous sortez le biscuit du four, sortez **la glace** du congélateur pour la faire ramollir pendant 30 min.
- 6 Une fois le biscuit refroidi, découpez-le en quatre disques avec les moules ou les bols retournés.
- 7 Tapissez les moules ou les bols de film alimentaire. Garnissez-les avec la glace en formant un creux au centre et remplissez-le de **crème de marron**. Filmez-les et placez-les au congélateur pendant 2 h.
- 8 Montez les trois **blancs d'oeufs** restants en neige ferme avec **une pincée de sel**. Incorporez progressivement le sucre restant.
- 9 Démoulez chaque glace à la crème de marron sur un disque de biscuit. Couvrez-les de **meringue** en formant des piques avec la poche à douille. Brûlez la meringue au chalumeau de cuisine et servez aussitôt.