

Vacherin à la vanille et aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Source de cette recette : le livret Tupperware "Le moule à charlotte".

Ingrédients

- 2 belles meringues (80 g)
- quelques fraises
- quelques feuilles de menthe pour la décoration
- 5 ml d'extrait de vanille liquide
- 50 g de sucre
- 100 ml de sucre glace
- 3 oeufs, jaunes et blancs séparés
- 150 ml de crème épaisse

Préparation

- 1 Dans un saladier ou dans votre robot, battez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez ensuite la crème et la vanille. Mélangez délicatement.
- 2 Dans un bol, montez les blancs en neige ferme et ajoutez le sucre glace en dernier. Incorporez-les délicatement avec la spatule au mélange précédent.
- 3 Ecrasez les meringues. Pour cela, placez-les dans un sac plastique et écrasez-les avec le rouleau à pâtisserie.
- 4 Versez la moitié de la préparation dans le moule à charlotte. Déposez les meringues écrasées grossièrement, puis recouvrez du reste de la préparation et glissez au congélateur pendant au moins 6 heures.
- 5 Pour un démoulage facile, passez rapidement le moule sous l'eau tiède, puis essuyez-le. Retournez le vacherin sur un plat de service et décorez avec quelques fraises et feuilles de menthe.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

