

Vacherin vanille chocolat

Ingrédients pour 16 personnes :

6 blancs d'oeufs(séparés du jaune depuis une semaine et conservé au frais) + 6
200 g de sucre +200 g
1 cuillère à café de jus de citron + 1
6 jaunes d'oeuf +6
1 litre de lait +1l
1 bâton de vanille
200 g de chocolat noir
150 g de sucre + 100g
1 l de crème fraîche liquide
150 g de sucre glace

Préparation des meringues :

Sortir 6 blancs d'oeuf du réfrigérateur quelques heures avant de les préparer.
Mettre dans le bol du robot, battre les blancs à la vitesse 2 sur 5 pendant 5 minutes.
Ajouter le sucre, mettre la vitesse maximale et battre pendant 7 minutes.
Chemiser les plaques de cuisson de silpat ou de papier cuisson.
Mettre la meringue dans une poche à douille.
Faire deux cercles pleins de 22 centimètres de diamètre.
Enfourner dans le four préchauffé à 110° pour moi. Cuire pendant 120 minutes dans un four traditionnel.

Battre les 6 blancs d'oeuf restants comme précédemment.
Dresser 12 meringues de 6 centimètres sur 3 sur du papier sulfurisé, les cuire à 110° pendant 120 minutes.
Faire refroidir sur une grille.

Préparation de la glace à la vanille :

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et grattée.
Travailler 6 jaunes d'oeuf et 150 sucre, le mélange doit doubler de volume.
Ajouter le lait peu à peu.
Remettre dans la casserole et faire chauffer.
La crème est prête lorsqu'elle nappe la cuillère.
Laisser refroidir.
Ôter la gousse de vanille en essayant de récupérer toutes les graines.
Réserver 15 minutes au congélateur avant de mettre en sorbetière.
Laisser turbiner 20 minutes.

Poser un cercle de meringue dans un cercle à pâtisserie de 24 cm chemisé de rhodoïd, étaler la glace à la vanille, réserver au congélateur.

Préparation de la glace au chocolat :

Faire chauffer le lait .

Travailler 6 jaunes d'oeuf et 150 sucre, le mélange doit doubler de volume.

Ajouter le lait peu à peu.

Remettre dans la casserole et faire chauffer.

La crème est prête lorsqu'elle nappe la cuillère.

Incorporer le chocolat râpé.

Laisser refroidir.

Réserver 15 minutes au congélateur avant de mettre en sorbetière.

Laisser turbiner 20 minutes.

Montage du vacherin :

Étaler la glace au chocolat sur la glace vanille.

Poser le second disque de meringue.

Réserver au congélateur.

Fouetter la crème en chantilly ferme, incorporer le sucre glace.

Mettre dans une poche à douille avec une douille cannelée.

Sortir le vacherin, retirer le cercle et le rhodoïd.

Déposer de la chantilly tout autour du vacherin, coller les coques de meringue.

Sur le dessus dessiner des rosaces de chantilly.

Remettre au congélateur.

Décorer de carrés de chocolat au moment de servir.