

**Petit vacherin aux fraises**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

- **Quelques fraises**

**La** [**meringue**](https://recettes.de/meringues) **: *Peut se préparer plusieurs jours à l'avance***
***J'en ai fait beaucoup plus, car chez nous il y a beaucoup d'amateurs.***
**- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 200 g de sucre glace**
**- 2 càs de jus de citron**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 100°C** 
.
**À préparer suivant la** [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/meringues/).
Étaler la moitié de la meringue sur la plaque.
Préparer de petites meringues avec le reste.
Laisser au four pendant 3 heures puis laisser sécher pendant plusieurs heures dans le four éteint
(je les prépare en fin d'après-midi et je les sors le lendemain matin).
Casser la plaque de meringue en éclats (la galère pour moi :) )
Ranger toutes les meringues dans des boîtes en métal hermétiques.

**La** [**glace**](https://recettes.de/glaces) **à la** [**fraise**](https://recettes.de/fraises) **:** ***Peut se préparer plusieurs jours à l'avance***

J'ai utilisé ma délicieuse [**Glace à la fraise et au fromage blanc**](http://croquantfondantgourmand.com/glace-a-la-fraise-et-au-fromage-blanc/).
À vous de choisir celle que vous aimez.

**Le** [**sablé**](https://recettes.de/sables) **: Peut se préparer à l'avance- 45 g de farine**
**- 20 g de** [**Muesli**](https://recettes.de/muesli)
**- 45 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 50 g de beurre pommade**
**- 40 g de cassonade**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 165°C** 

Mettre tous les ingrédients dans me bol du mixer et mixer rapidement pour obtenir une boule de pâte.
Étaler la pâte sur la plaque sur une épaisseur de 5 mm environ.
Enfourner pour une quinzaine de minutes.
Laisser refroidir avant de découper.

**Coulis de fraises : *Le jour même***
**- 150 g de fraises**
**- 1 càs de sucre**
**- 1 càs de jus de citron**

J'ai essayé le jus de fraises du Chef, mais nous avons moyennement aimé.
Du coup j'ai préparé un [coulis](https://recettes.de/coulis) très parfumé.
Mixer les fraises avec le sucre et le jus de citron.
Garder au frais.

 **Crème au mascarpone : Le jour même**
**- 50 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 15 g de sucre**
**- 1 càs d'[amaretto](https://recettes.de/amaretto%22%20%5Ct%20%22_blank) (1)**
**- 100 g de crème liquide très froide**

Mélanger le mascarpone avec le sucre et éventuellement l'alcool.
Ajouter la crème très froide.
Fouetter jusqu'à obtention d'une chantilly ferme.
Garder au frais.

 **Le montage :**Un cercle de sablé découpé à l'aide du cercle de montage et déposé au fond.
Une couche de crème au mascarpone dans laquelle j'ai enfoncé quelques lamelles de fraises.
Une couche de meringues brisées.
Puis la glace à la fraise recouverte de crème au mascarpone.
Un peu de coulis autour.