 **Vacherin Fraise-Vanille**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/vacherin-fraise-vanille-avril-2009-142-r.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands :**

**La Meringue :  
- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 100 g de sucre semoule**  
**- 100 g de sucre glace**  
**- 1 sachet de sucre vanillé**  
**-  1 pincée de sel**  
**- sucre glace pour saupoudrer**

**La tôle à pâtisserie tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 100°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Pour voir la préparation des [meringues](https://recettes.de/meringues) en détail c'est par [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/meringues/).  
Battre les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel et ajouter progressivement les sucres mélangés.  
Poser une feuille de papier sulfurisé sur la tôle à pâtisserie et y tracer un cercle de 24 cm. La retourner pour voir le cercle par transparence.  
Étaler de la meringue sur le cercle à l'aide de la poche à douille.  
À côté, dresser de petites meringues de 7 cm de hauteur.  
Mettre à cuire pendant 1 h 30.   
Éteindre le four et laisser les meringues refroidir dedans.

**Le sorbet aux fraises :  
- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)  
**- 100 g de sucre glace**  
**- 3 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 1 blanc d'œuf (1)**

**Un cercle à pâtisserie de 24 cm doublé de rhodoïd**  
**Un carton de 24 cm de diamètre**

Rincer et équeuter les fraises.  
Les mixer avec le jus de citron, le sucre et le blanc d'œuf.  
Faire prendre en turbine ou en sorbetière.  
Poser le carton sur une plaque.  
Déposer dessus le fond de meringue, entouré du cercle à pâtisserie.  
Dès que le [sorbet](https://recettes.de/sorbets) est pris mais encore mou,   
le tasser sur le fond de meringue en lissant le dessus.  
Mettre au congélateur.

**La glace à la vanille :  
- 400 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **entier**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 5 jaunes d'œufs**  
**- 150 g de sucre semoule**  
**- 2 gousses de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille fendues en 2.  
Couvrir et laisser infuser 20 minutes.  
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Verser le lait chaud dessus en remuant.  
Remettre dans la casserole et faire épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Hors du feu, ajouter la crème et laisser refroidir en remuant de temps en temps.  
Mettre la crème au réfrigérateur pour qu'elle soit très froide puis la passer à la turbine ou à la sorbetière.  
Dès que la [glace](https://recettes.de/glaces) est prise mais encore malléable, la déposer sur le sorbet à la fraise.  
Lisser le dessus et mettre au congélateur.  
À ce stade, le plat bien emballé peut attendre plusieurs jours.

**La finition :  
- 250 g de fraises**  
**- 150 g de crème liquide**  
**- 15 g de sucre glace**

Le jour du repas, battre la crème en Chantilly avec le sucre glace.  
Sortir le plat du congélateur et retirer le cercle.  
Déposer un peu de crème sur le côté plat des petites meringues et les coller sur le pourtour du vacherin.  
Faire un décor sur le dessus à l'aide de la poche à douille remplie de crème Chantilly.  
Remettre au frais.  
Un peu avant le service, décorer le vacherin glacé fraise-vanille avec les fraises et laisser la glace s'attendrir un peu.  
J'ai rajouté quelques petits toupets de menthe-chocolat.