

## Vacherin de Noël



### Vacherin de Noël

Pour 24 parts

PRÉPARATION: env. 2 heures

CUISSON: env. 35 min

Poche et douille en étoile d'environ 7 mm Ø

2 moules amovibles de 20 et 16 cm Ø

Papier cuisson pour les moules

#### LA MERINGUE

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de Sel des Alpes
- 200 g de sucre fin

#### LA FARCE

- 250 g de myrtilles surgelées, décongelées
- 250 g de fraises surgelées, décongelées
- 1,2 dl de crème entière, montée en chantilly ferme
- 200 g de sucre
- 4 paquets de soutien crème
- 2 paquets de sucre vanillé

#### LA GARNITURE

- 100 g de groseilles
- 100 g de mûres
- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- 1 paquet de glaçage au chocolat noir

**MERINGUE** Au robot, montez les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter la moitié du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que la neige soit brillante. Incorporer le reste du sucre petit à petit et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, brillant et très ferme. Verser le mélange dans la poche équipée d'une douille en étoile d'environ 7 mm Ø. Tracer deux cercles de 22 et 16 cm Ø sur deux plaques de four chemisées, puis remplir les cercles en spirale. Ensuite, faire environ 24 petites meringues (environ 3 à 4 cm Ø) avec le reste de la masse.

**CUISSON** Cuire 30 - 35 minutes dans le bas du four préchauffé à 110° C (chaleur tournante). Détacher précautionneusement les meringues du papier et les laisser refroidir sur une grille.

Entourer les fonds de meringue du moule amovible adéquat. Émietter 12 petites meringues.

**FARCE** Réduire chaque fruit en purée. Monter la crème en chantilly ferme avec le sucre, le soutien crème et le sucre vanillé, et répartir en 3 portions de taille égale. Incorporer la purée de myrtilles à la première, ainsi que la moitié des meringues émiettées. Répartir sur les disques de meringues et faire prendre au congélateur environ 15 minutes. Incorporer la purée de fraises et le reste des meringues émiettées à la deuxième portion de crème, et réserver au frais jusqu'à ce que les myrtilles aient pris. Répartir la purée de fraises sur celle de myrtilles et remettre au congélateur pour 15 minutes environ. Tartiner la troisième portion de crème sur les gâteaux glacés, en lissant bien, et faire prendre une nuit au congélateur. Sortir les gâteaux, retirer la partie amovible des moules au bout de 10 minutes et superposer les gâteaux.

**GARNITURE** Congeler chaque fruit séparément. Décorer le gâteau de glaçage au chocolat, de fruits et des petites meringues restantes.

