

Stéphane Léger, Chef du restaurant

« Le 8 Clos » à Beaune

Vacherin glacé moka au café !

INGREDIENTS

- ✂ 450 g de sucre
- ✂ 150 g de blancs d'œuf
- ✂ 150 g de sucre glace
- ✂ 12 jaunes d'œuf
- ✂ 20 g de café en poudre
- ✂ 750 g de crème

DEROULE DE LA RECETTE

Pour réaliser une meringue, mélanger 150 g de sucre à 150 g de blancs d'œuf à faire monter. Quand la préparation est ferme, ajouter 150 g de sucre glace. Faire sécher l'appareil pendant 2h à 90° dans des cercles.

Monter 12 jaunes d'œuf avec 300 g de sucre et 20 g de café en poudre. Blanchir la préparation pendant une dizaine de minutes.

Puis incorporer 750 g de crème montée préalablement.

Dans un cercle de cuisine, déposer un disque de meringue, du vacherin puis un autre disque de meringue et une couche de crème au café.

Laisser reposer le tout une demi-journée au congélateur.

C'est prêt à déguster avec des fruits exotiques (ananas, mangue...) !