



## Vacherin à la clémentine Version « Gourmand »

Une recette de Valentin Néraudeau, chef privé et consultant

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 h 15

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 1 L de sorbet à la clémentine
- 2 pincées d'éclats de pistaches

*Pour la meringue*

- 3 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre

*Pour la chantilly*

- ½ gousse de vanille
- 400 g de crème liquide entière très froide
- 90 g de sucre glace

**1.** Faites ramollir le sorbet 10 min à température ambiante, puis remplissez-en le cadre carré de 18 cm de côté posé sur un plateau et lissez. Mettez au congélateur le temps de préparer la suite.

### **2. Meringue**

Montez les blancs en neige avec 50 g de sucre, puis ajoutez progressivement le reste du sucre jusqu'à obtenir une meringue bien blanche et ferme.

**3.** Remplissez-en la poche à douille et dressez des petites meringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four environ 1 h 15 à 90 °C.

#### **4. Chantilly**

Grattez les graines de la vanille avec un couteau. Mettez tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur et fouettez jusqu'à obtenir une crème ferme et onctueuse. Remplissez-en la poche à douille.

**5.** Au moment de servir, démoulez délicatement le sorbet. Déposez une pointe de chantilly sur les meringues et collez-les sur les côtés du sorbet. Garnissez de chantilly à l'aide de la poche à douille. Vous pouvez servir le vacherin parsemé d'éclats de pistaches.



## Vacherin à la clémentine

### Version « Light »

Une recette de Valentin Néraudeau, chef privé et consultant

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 h

Recette pour 6 personnes

#### Ingrédients

- 1 L de sorbet à la clémentine

*Pour la meringue*

- 3 blancs d'œufs
- 60 g de sucre en poudre

*Pour la chantilly*

- 1/2 gousse de vanille
- 150 g de crème liquide entière très froide
- 15 g de stévia

*Pour la garniture*

- 3 clémentines

#### Faites vous-même le sorbet à la clémentine

*Pressez des clémentines et filtrez le jus au chinois pour en obtenir 40 cl. Ajoutez le jus de 1/2 citron, quelques gouttes de Grand Marnier®, 55 g de sucre et mélangez jusqu'à dissolution complète du sucre. Montez 1 blanc d'œuf en neige et incorporez-le. Turbinez la préparation dans une sorbetière*

**1.** Faites ramollir le sorbet 10 min à température ambiante, puis remplissez-en le cadre carré de 18 cm de côté posé sur un plateau et lissez à l'aide de la spatule. Mettez au congélateur le temps de préparer la suite.

## **2. Meringue**

Montez les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue bien blanche et ferme. Étalez la meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 1 à 1,5 cm d'épaisseur et faites cuire au four environ 1 h 15 à 90 °C.

## **3. Chantilly**

Grattez les graines de la vanille avec un couteau. Mettez tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur et fouettez jusqu'à obtenir une crème ferme et onctueuse.

Remplissez-en la poche à douille.

## **4. Garniture**

Épluchez les clémentines. Au moment de servir, démoulez délicatement le sorbet. Disposez dessus des suprêmes de clémentine. Garnissez de chantilly et de meringue concassée.

## **5. Dégustez aussitôt !**