RECETTE · AUTOMNE, DESSERT GLACÉ AU CONGÉLATEUR

Vacherin glacé aux marrons et meringues, double crème

PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ	PORTIONS
45 min	8 h au congélateur	Facile	8 personnes

Le vacherin glacé est un classique des tables suisses de fin d'année : des meringues, une crème glacée onctueuse et, en automne, des marrons sous toutes leurs formes. Cette version se monte en un quart d'heure dans un moule à cake, sans sorbetière. Le secret tient au froid : une congélation rapide puis une nuit à −18 °C, stable, pour une texture lisse et sans cristaux.

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes (moule à cake de 25 cm)

POUR LA BASE ET LA FINITION	
Coques de meringue (de la Gruyère ou maison)	150 g
POUR LA COUCHE AUX MARRONS	
Crème de marrons sucrée	250 g
Crème entière, bien froide	2,5 dl
Kirsch ou rhum ambré (facultatif)	2 c. à s.
POUR LA COUCHE VANILLE	
Crème entière, bien froide	2,5 dl
Mascarpone	100 g
Sucre glace	50 g
Gousse de vanille, graines grattées	1
POUR LE DÉCOR	
Purée de marrons pour vermicelles	250 g
Marrons glacés	4
Chocolat noir, en copeaux	20 g
Double crème de la Gruyère, pour servir	2 dl

PRÉPARATION

01 Préparer le froid et le moule
Quelques heures avant, activez la fonction de congélation rapide de votre congélateur et libérez un tiroir. Placez-y un saladier et les fouets du batteur 15 minutes. Chemisez un moule à cake de 25 cm de film alimentaire, en le laissant largement déborder des deux côtés.

02 Poser la base de meringue
Concassez grossièrement 100 g de meringues entre vos mains, en gardant des morceaux de la taille d'une noisette. Répartissez-les au fond du moule et tassez à peine : ils doivent former une couche régulière, croustillante, d'environ 2 cm.

03 Monter la couche aux marrons
Dans un bol, détendez la crème de marrons avec le kirsch. Dans le saladier glacé, fouettez 2,5 dl de crème en chantilly souple. Incorporez-la en trois fois à la crème de marrons, à la maryse, en soulevant la masse. Versez sur les meringues, lissez et placez le moule 30 minutes au congélateur.

04 Monter la couche vanille
Fouettez le reste de crème avec le mascarpone, le sucre glace et les graines de vanille jusqu'à obtenir une chantilly ferme, qui tient au fouet. Étalez-la sur la couche aux marrons déjà figée, lissez à la spatule et tapotez le moule sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air.

05 Congeler une nuit
Rabattez le film sur la surface sans l'écraser, puis placez le moule à plat dans le congélateur, à −18 °C. Comptez au moins 8 heures, idéalement une nuit complète. Le vacherin se prépare sans difficulté deux à trois jours à l'avance.

06 Démouler
Quinze minutes avant de servir, sortez le moule et laissez-le au réfrigérateur. Soulevez le vacherin à l'aide du film, posez-le sur un plat de service bien froid et retirez délicatement le film.

07 Décorer et servir
Passez la purée de marrons à la presse à vermicelles directement sur le vacherin, en couvrant le dessus. Parsemez du reste de meringue concassée, des marrons glacés coupés en deux et des copeaux de chocolat. Tranchez avec un long couteau trempé dans l'eau chaude et servez avec la double crème.

> L'ASTUCE DU CHEF
> Le mascarpone n'est pas là par hasard : sa matière grasse limite la formation de cristaux et garde la couche vanille souple, même après deux jours au congélateur. Pour des tranches nettes, trempez la lame dans l'eau chaude et essuyez-la entre chaque coupe.