Vacherin glacé aux agrumes

Original / dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	6-8	$	30min	120min

Hello! Voici le dessert de noël traditionnel de ma belle-famille : le vacherin glacé! C'est un dessert que j'aime énormément et que je trouve moins lourd qu'une bûche à la fin des agapes que sont les repas de fêtes de fin d'année! La version habituelle est à la vanille avec un coulis de fruits rouges, j'ai opté ici pour un appareil glacé à la fleur d'oranger et une garniture de kumquats confits et pistache. Cela demande pas mal de préparation, mais elles peuvent pour la plupart être réaliser en avance. Je fais les kumquats confits maison, mais pour plus de faciliter, tu peux t'en procurer dans le commerce!

Liste des ingrédients

Pour le vacherin

4 dl. de lait entier

2 dl. de crème liquide entière

100 g. de sucre

1 dl. D'eau de fleur d'oranger

4 jaunes d'oeufs

5 grosses meringues

Pour les kumquats confits

1 vingtaine de kumquats

200 g. de sucre

3 dl. d'eau

Finitions

2 branches de menthe

2 cs. de pistaches grossièrement concassées

Étapes de préparation

1

Fais chauffer le lait et la crème dans une casserole à feu doux sans jamais atteindre l'ébullition.Bats les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que le sucre soit bien dissous.



2

Ajoute 1/4 du lait/crème chaud sur les oeufs en mélangeant vivement, puis replace le mélange dans la casserole avec le reste du lait. Fais chauffer à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (il doit avoir la consistance d'une crème anglaise).Verse la crème dans un saladier, ajoute l'eau de fleur d'oranger et mélange bien. Filme au contact et laisse refroidir au moins 4 heures au frais et jusqu'à toute une nuit.



3

Pendant ce temps, réalise les kumquats confits : pique plusieurs fois les fruits avec une aiguille. Mélange le sucre et l'eau, porte à frémissement jusqu'à ce que le sucre soit dissous et ajoute les kumquats. Laisse mijoter à feu doux 1 heure, sors du feu et laisse refroidir à température ambiante.



4

Remet à cuire toujours à feu très doux 1h. supplémentaire, puis égoutte les kumquats et laisse-les refroidir sur une grille.



5

Place la préparation en turbine, quand elle est prise avec la consistance d'une glace italienne, émiette les meringues. Tapisse le fond d'un moule à cake avec le tiers des meringues et verse la moitié de la glace par dessus, réalise une deuxième couche de de meringues et verse le reste de glace dans le moule. Termine enfin avec une dernière couche de meringues. Place le vacherin au congélateur et laisse prendre 24 à 48 heures.



6

Démoule le vacherin et sers-le avec les kumquats, saupoudre avec les pistaches et décors de quelques feuilles de menthe! Bon app'

