

## Comme un vacherin pistache et framboise d'après Guy Lassausaie

Les ingrédients pour 4 personnes :

### Meringue :

100 g de sucre semoule  
100 g de sucre glace  
100 g de blanc d'oeuf

### Chantilly :

30 cl de crème liquide entière très froide  
120 g de sucre glace ( j'en ai mis beaucoup moins 2 c à s )  
1 gousse de vanille

### Glace à la pistache :

110 g de sucre  
6 jaunes d'oeufs  
30 g de pâte de pistache  
15 cl de crème liquide entière  
50 cl de lait

### Coulis de framboises :

3 barquettes de framboises au lieu de 2 indiquées (375 g)  
100 g de sucre ( j'en ai mis beaucoup moins )  
Menthe fraîche

### Préparation de la meringue :

Monter les blancs d'oeufs avec un peu du sucre semoule puis, quand il deviennent bien mousseux, les serrer avec le reste de sucre. Finir en incorporant le sucre glace tamisé tout en fouettant. Façonner les meringue à l'aide d'une poche à douille. Préparer 4 ronds de 8 cm de diamètre et environ 1 cm de haut et 32 meringues allongées fines. Cuire à four préchauffé à 120° pendant 1 h 30.

### Préparation de la chantilly :

Fendre la gousse de vanille et récupérer les grains. Les ajouter à la crème liquide et monter la crème en chantilly dans un bol très froid tout en incorporant le sucre glace. Réserver au frais.

### Préparation de la glace à la pistache :

Porter le lait et la crème à ébullition. Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la pâte de pistache, mélanger et verser peu à peu sur l'appareil le lait et la crème chauds tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole

et faire épaissir tout en mélangeant comme une crème anglaise jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ne pas dépasser 84° pour que les jaunes ne coagulent pas. Passer l'ensemble au chinois, laisser refroidir et mettre dans la sorbetière.

Coulis de framboises :

Mixer 2 barquettes de framboises avec le sucre, tamiser dans une passoire étamine et réserver le coulis.

Dressage :

Dans un cercle en inox de 8 cm de diamètre mettre une meringue surmontée de glace à la pistache. Poser dessus une belle cuillère de chantilly, disposer autour le reste des framboises coupées en 2 et les fines meringues. Décorer d'un brin de menthe fraîche et entourer de coulis de framboises.

J'ai préformé la glace qui sortait de la sorbetière dans des cercles en inox que j'ai ensuite mis au congélateur. Pour le service, démouler la glace et si, comme ça m'est arrivé, la base en meringue a légèrement gonflé sur le dessus en cuisant, creuser un peu le cercle de glace à sa base avec une cuillère avant de le mettre sur la meringue, puis laisser un peu la glace se ramollir avant de la servir. Elle sera ainsi fondante mais pas trop.

Vin conseillé : Cotnari Grasa ( vin roumain de la province de Moldavie )

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>