

## Vacherins aux fraises



## Vacherins aux fraises

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

pour les meringues 4 blancs d'oeufs 200 g de sucre en poudre  
pour la garniture 1 kg de fraises 20 cl de crème liquide UHT très froide 1 cuillère à soupe de sucre glace menthe fraîche

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C (350°F). Tapissez une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Montez les blancs en neige avec le sel, en commençant doucement, jusqu'à ce qu'ils moussent. Augmentez la vitesse et ajoutez peu à peu le sucre, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et brillante.

A l'aide d'une cuillère à soupe, dressez 6 grosses meringues en forme de dômes sur la plaque. Enfourez à mi-hauteur pour 2 h environ (parfois un peu plus). Après cuisson, les meringues doivent être croquantes et sèches. Laissez refroidir hors du four jusqu'à ce qu'elles se décollent facilement de la plaque.

Lavez les fraises et équeutez-les. Emincez-en la moitié en fines lamelles. Mixez le reste avec le sucre. Réservez ce coulis. Montez la crème en chantilly ferme. Avec un bon couteau-scie, retirez un chapeau aux meringues. Garnissez-les de fraises et de chantilly, remplacez les chapeaux et décorez de menthe fraîche. Entourez les meringues d'un cordon de coulis et servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un coteaux-varois

Notes personnelles