



VACHERIN AUX FRUITS EXOTIQUES

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 40 min

**Temps de cuisson : Meringue 2h,
Marmelade mangue 20 min**

INGREDIENTS

Meringue coco :

- 6 blancs d'œuf
- 200 g de sucre
- 200 g de sucre glace
- Noix de coco râpée

Marmelade de mangue :

- 2 mangues
- ½ botte de coriandre
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe rase de vinaigre balsamique blanc

Cassolette de fruits :

- 1 mangue
- 1 papaye
- 1 kiwi
- ½ ananas,
- 1 grenade,
- 2 fruits de la passion,
- 1 noix de coco,
- Sorbet mangue et noix de coco.

LES ÉTAPES

- Préparez la meringue en montant les blancs en neige avec le sucre. Puis incorporez délicatement le sucre glace aux blancs en neige.
- Préchauffez le four à 100°, th 3. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dessinez 8 cercles où vous poserez une boule de blancs en neige.
- Sur une autre plaque sulfurisée également, disposez 8 cercles en inox de diamètre 8 cm. Remplissez-les du reste de blancs en neige, écrasez avec une spatule, puis parsemez de coco râpée. Enfourez pendant 2 heures.
- Préparez la marmelade de mangue en mélangeant dans une casserole les mangues coupées en morceaux, la coriandre, le sucre et le vinaigre balsamique blanc.
- Faites compoter puis réduire un peu, et réservez au frais.
- Préparez le mélange de fruits. Egrenez les fruits de la passion et la grenade, coupez les autres fruits en brunoise (petits cubes).
- Démoulez délicatement les meringues des cercles en inox.
- Dressez un cercle de meringue au centre de vos assiettes. Recouvrez-le de marmelade de mangue.
- Par-dessus déposez une cuillère de sorbet mangue et une cuillère de sorbet coco.
- Surmontez d'une boule de meringue.
- Décorez les sorbets avec les chips de coco et d'ananas & répartissez la brunoise de fruits exotiques autour.

NOTRE SUGGESTION

Un vacherin glacé s'accompagnera bien avec un Crémant d'Alsace, de préférence demi-sec.