

Vacherin glacé à la Pistache Kerman et aux fruits rouges  
Pour 4 vacherins de 14 cm de Ø



## 1. MERINGUE AUX ÉCLATS DE PISTACHE

500 g de blanc d'œufs  
500 g de sucre semoule  
500 g de sucre glace  
QS de pistaches hachées

Tamiser le sucre glace. Monter les blancs avec 1/3 du sucre semoule et terminer de les serrer avec le reste du sucre semoule. Mélanger le sucre glace délicatement. Dresser sur feuille et cuire à 120°C environ 60 min. Dresser des disques de 12 cm de Ø, puis des meringuettes bâtonnets. Parsemez de pistaches hachées avant la cuisson.

## 2. GLACE À LA PISTACHE KERMAN D'IRAN

1034 g de lait  
150 g de crème à 35% M.G.  
50 g de poudre de lait  
200 g de sucre semoule  
100 g de trimoline  
160 g de jaunes d'œufs

5 g de stabilisateur  
100 g de Pâte de Pistache Kerman d'Iran cresco

Chauffer le lait, la crème, la poudre de lait à 30°C. Ajouter les sucres, le stabilisateur et la pâte de pistache Kerman. Chauffer à 40°C et ajouter les jaunes d'œufs puis pocher à 85°C. Chinoiser, refroidir puis laisser maturer 12 heures. Turbiner.

### 3. **SORBET DE FRUITS ROUGES**

450 g d'eau  
400 g de saccharose  
120 g de glucose atomisé  
2 g de stabilisateur  
1000 g de purée de fruits rouges

Faire bouillir l'eau. Ajouter le mélanger saccharose, glucose atomisé et stabilisateur. Porter l'ensemble à ébullition et verser sur la purée. Chinoiser. Refroidir rapidement à 3°C. Régler à 34% au réfractomètre. Laisser maturer minimum 4 heures. Turbiner.

### 4. **CHANTILLY**

1 litre de crème  
100 g de sucre semoule  
50 g de sucre vanillé

Monter la crème, dès que le mélange est mousseux, incorporer les sucres mélangés.

### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Placer un disque de meringue dans un cercle de 4,5 cm de hauteur et 14 cm de Ø. Garnir de glace pistache au 2/3. Surgeler. Garnir en formant un dôme de sorbet fruits rouges. Surgeler. Dresser un trait de chantilly sur le côté des vacherins pour coller les meringuettes. Garnir et décorer le dessus du vacherin avec des rosaces de chantilly vanille. Décorer d'éclats de pistaches et de fruits rouges.