

Vacherin Glacé de Pêche Sur Coulis d'Abricot

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PECHE(S)	3
- MERINGUE	8
- CREME FRAICHE	40 cl
- SUCRE IMPALPABLE	60 g
- ESSENCE DE VANILLE	2 c à café
- ABRICOT(S)	6
- CITRON(S)	1/2
- SUCRE SEMOULE	

Recette:

- Versez la crème dans le robot et battez-la avec le sucre impalpable jusqu'à obtention d'une chantilly. Ajoutez l'essence de vanille en continuant de battre 30 secondes.
- Ecrasez la meringue grossièrement.
- Pelez et coupez les pêches en dés.
- Mélangez délicatement la chantilly avec la meringue et les dés de pêche.
- Répartissez dans des moules individuels et placez au congélateur.
- Pour le coulis d'abricot : épluchez et mixez les abricots puis ajoutez le jus du ½ citron et un peu de sucre semoule. Mixez à nouveau le tout. Goûtez et ajoutez un peu de sucre si nécessaire. Réservez au frigo.
- Au moment de servir, versez un peu de coulis dans le fond des assiettes puis surmontez du vacherin démoulé glacé.

Remarque:

Congélateur: au moins 3 heures

