

Fiche Recette : Vacherin Minute au Caffè Forte

Présentation

- Un dessert élégant et rapide alliant le croquant de la meringue, la douceur de la glace vanille et l'intensité d'un caffè forte.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes

Ingrédients

- 4 meringues artisanales de taille moyenne
- 500 ml de glace vanille de qualité supérieure
- 100 ml de caffè forte (espresso intense, refroidi)
- 200 ml de crème liquide entière (30% MG minimum)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Quelques grains de café torréfiés pour la décoration

Matériel nécessaire

- Batteur électrique ou siphon à chantilly
- 4 verrines ou assiettes à dessert
- Machine à espresso ou cafetière italienne
- Poche à douille (optionnel)

Étapes de préparation

- Préparer le caffè forte et le laisser refroidir à température ambiante.
- Monter la crème liquide bien froide en chantilly ferme avec le sucre glace.
- Émietter grossièrement les meringues au fond de chaque verrine.
- Déposer une généreuse boule de glace vanille sur le lit de meringues.
- Verser délicatement le caffè forte sur la glace juste avant de servir.
- Recouvrir avec la chantilly à l'aide de la poche à douille.
- Décorer avec quelques grains de café torréfiés pour apporter du croquant.

Conseils du Chef

- Pour un contraste saisissant, utilisez un café de spécialité avec des notes chocolatées.
- Si vous préférez une texture plus fondante, servez le café encore tiède au moment du dressage.
- Ne préparez pas le montage trop longtemps à l'avance pour conserver le croustillant de la meringue.