



# FRÉDÉRIC VARDON



## Notre vacherin fraise des bois, fromage blanc, thym citron/citron vert

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Biscuit Cuillère

- 200 g. de farine
- 50 g. de maïzena
- 350 g. de blancs d'oeuf
- 250 g. de sucre
- 200 g. de jaunes d'oeuf

#### Sirop thym citron/citron vert/fraise des bois

- 500 g. d'eau
- 200 g. de sucre
- 2 zestes de citrons verts
- 4 g. de thym citron
- 150 g. de crème de fraise des bois

#### Sorbet fraise des bois

- 1194 g. d'eau
- 300 g. de sucre
- 1L de purée de fraise des bois
- 100 g. de liqueur de fraise des bois

#### Meringue

### Préparation

#### Biscuit cuillère

Monter les blancs en neige et une fois terminé, ajouter le sucre et continuer à battre encore un peu pour raffermir le mélange. Diminuer la vitesse du batteur et incorporer les jaunes. Puis, ajouter les farines passées au préalable à la passoire. Étaler le mélange sur une plaque. Cuire 5 min à 200°C puis laisser refroidir.

#### Sirop thym citron/citron vert/fraise des bois

Faire bouillir tous les ingrédients sauf la crème de fraise des bois. Filmer et laisser ce mélange encore 10 min. Passer au chinois. Ajouter ensuite la crème de fraise des bois. Imbiber le biscuit cuillère du mélange.

#### Sorbet fraise des bois

Chauffer à 40°C l'eau et la trimoline. Dans un récipient, mélanger le sucre et le glucose atomisé. Puis ajouter le mélange à l'eau et porter à légère ébullition. Laisser refroidir totalement. Verser sur

- 150 g. de blancs d'oeuf
- 150 g. de sucre
- 150 g. de sucre glace

#### **Chantilly fromage blanc citron vert**

- 200 g. de crème
- 100 g. de mascarpone
- 1.5 feuille de gélatine
- 25 g. de sucre
- 200 g. de crème crue de Normandie
- 1 zeste de citron vert

#### **Jus fraise des bois thym citron**

- 1L de purée de fraise des bois
- 250 g. de sirop thym citron/citron vert

la purée et la liqueur mélangées au préalable. Mixer. Faire prendre au froid avec une sorbetière puis poser sur le biscuit (5 min environ).

#### **Meringue**

Monter les blancs en neige et une fois terminé, ajouter le sucre et continuer à battre encore un peu pour raffermir le mélange. Incorporer le sucre glace. Étaler le mélange sur une plaque en bandes de 12.5cm/3cm et en pointe. Laisser sécher.

#### **Chantilly fromage blanc citron vert**

Chauffer une partie de la crème. Coller à la gélatine réhydratée. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients. Mettre au réfrigérateur quelques heures puis monter au batteur comme une chantilly. Conserver en poche avec une douille cannelée au froid.

#### **Jus fraise des bois thym citron**

Mixer la purée de fraise des bois au sirop thym citron/citron vert

#### **Finition**

Dresser le sorbet sur le biscuit cuillère imbibé. Conserver dans le froid puis faire des bandes de 12.5 cm/3cm. Déposer dessus les fines bandes de meringue. Ensuite, étaler la chantilly puis redéposer une meringue. Dresser les fraises des bois, meringue en pointes, zeste de citron vert et feuille d'argent. Envoyer avec une saucière de jus de fraise des bois.