VACHERIN AU MELON ET AUX FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS

- 1 beau melon bien sucré
- 50 cl de crème entière liquide
- 200 g de sucre glace
- 100 g de fraises
- une dizaine de meringues
- fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mures, groseilles...

PRÉPARATION

Réduire en purée le melon au mixeur. Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace. Incorporer la purée de melon dans la chantilly.

Mixer les fraises.

Chemiser de film alimentaire un plat en forme de couronne.

Mettre le coulis de fraises dans le fond du plat et recouvrir de la préparation au melon jusqu'aux 3/4 du plat.

Ajouter par dessus les meringues.

Filmer au contact et mettre au congélateur minimum 4 heures ou toute la nuit, c'est encore mieux.

Sortir le plat 20 minutes avant de servir.

Retirer le film alimentaire délicatement et garnir le milieu de la couronne avec des fruits rouges.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE REPOS : 4H
TEMPS TOTAL : 4H20MN