

Desserts glacés
Omelette norvégienne



1h58 **1h** **28 min** **30 min** **420**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un pinceau, beurrer l'intérieur d'un moule à manqué.
- 3 Le moule peut aussi être beurré à l'aide d'un papier absorbant imbibé de beurre pommade.
- 4 Verser un peu de farine et chemiser toute la surface du moule.
- 5 Jeter l'excédant de farine.
- 6 Blanchir les œufs avec le sucre dans un cul de poule.
- 7 Placer le cul de poule sur un saladier d'eau chaude de sorte à ce que son fond ne touche pas l'eau et continuer à fouetter.
- 8 La vapeur d'eau va cuire légèrement les œufs et les aider à prendre la consistance souhaitée, dite "en ruban".
- 9 Tamiser la farine à l'aide d'un tamis sur la préparation aux œufs et l'incorporer délicatement avec une maryse.
- 10 Remuer juste le nécessaire pour incorporer la farine et éviter que la mousse ne retombe.
- 11 Verser la pâte dans le moule à manqué et enfourner à

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la génoise

125 g **Sucre semoule**
 125 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Beurre**

Ingrédients pour la meringue française

4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
 200 g **Sucre semoule**
 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

4 dl **Glace vanille**
 4 dl **Glace chocolat**
 1 c. à soupe **Rhum**
 6 cl **Sirop de sucre**

180°C (Th.6) pendant 25 minutes.

Étape 2

Découpe et montage de la génoise

- 1 Tester la cuisson de la génoise avec la pointe d'un couteau. Si la lame ressort sèche, c'est qu'elle est prête.
- 2 Sortir la génoise du four, la démouler immédiatement et la laisser refroidir sur une assiette.
- 3 Quand la génoise a refroidi, la découper en trois disques d'épaisseurs égales à l'aide d'un couteau scie.
- 4 Placer le disque de base sur une plaque à pâtisserie et imbiber la génoise de sirop aromatisé au rhum.
- 5 A cette étape de la préparation, procéder rapidement pour éviter que la glace ne fonde.
- 6 Couper la glace à la vanille en tranches d'environ 1cm d'épaisseur et les disposer sur la génoise.
- 7 Poser le cercle de génoise central sur la glace à la vanille.
- 8 L'imbiber de sirop de sucre aromatisé au rhum.
- 9 Couper la glace au chocolat en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les disposer la génoise.
- 10 Couvrir avec le dernier cercle de génoise et réserver au congélateur.

Étape 3

Préparation de la meringue

- 1 Verser les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur et ajouter le sel.
- 2 Battre les blancs en neige en augmentant progressivement la vitesse. Lorsque les blancs commencent à prendre, ajouter le sucre petit à petit.
- 3 Lorsque le mélange est brillant et ferme, arrêter le batteur.

Étape 4

Pose de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8) en position grill en chaleur tournante.
- 2 Couper le bout de la poche et y insérer la douille de façon à bien la fixer.
- 3 Sortir la génoise du congélateur et parer les morceaux de glace qui dépassent avec une spatule.
- 4 Étaler la meringue sur toute la surface du gâteau en lissant avec la spatule.
- 5 Déposer l'omelette sur une assiette de présentation supportant la cuisson au four.
- 6 Verser la pâte à meringue dans la poche à douille et décorer l'omelette selon ses envies.
- 7 Enfournier l'omelette pendant 3 minutes sous le grill du four.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir l'omelette du four quand la meringue est bien caramélisée.
- 2 L'omelette norvégienne peut aussi être caramélisée au chalumeau ou flambée au rhum.