



Desserts glacés

Omelette norvégienne "tradition"



3h

1h30

30 min

1h

522

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Biscuit

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Sucre semoule**
20 g **Farine**
30 g **Maïzena**
10 g **Sucre vanillé**

Sirop

10 cl **Eau**
50 g **Sucre semoule**

Glace

2 litre(s) **Glace vanille**

Meringue italienne

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
150 g **Sucre semoule**
50 g **Eau**

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Au batteur, blanchir les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre en poudre et le sucre vanillé.
- 3 Ajouter la farine et la maïzena tout en continuant de battre.
- 4 Battre les blancs en neige avec le reste du sucre en poudre.
- 5 Incorporer délicatement les blancs au mélange précédent.
- 6 Etaler la pâte dans sur la plaque à biscuit chemisée de papier cuisson.
- 7 Faire cuire au four entre 15 à 20 min.

Étape 2

Préparation de la meringue italienne

- 1 Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à 106°C.
- 2 Pendant ce temps, battre les blancs en neige.
- 3 Lorsque le sirop est prêt, le verser doucement en mince

filet sur les blancs en continuant de battre au fouet électrique.

4 Battre jusqu'à tiédissement.

5 Réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation du sirop

1 Mettre le sucre et l'eau dans une casserole.

2 Porter à ébullition pendant 3 minutes puis réserver.

Étape 4

Montage de l'omelette norvégienne

1 Recouvrir le moule à cake de film alimentaire.

2 Couper le biscuit en 3 parts égales de taille pouvant aller dans le moule à cake.

3 Déposer le premier biscuit au fond du moule et l'arroser généreusement avec le sirop.

4 Etaler une première couche de glace à l'aide d'une cuillère puis recouvrir d'un deuxième biscuit.

5 Arroser le biscuit de sirop et recouvrir du reste de glace.

6 Déposer le dernier biscuit et l'imbiber de sirop.

7 Réserver au congélateur 30 minutes à 1 heure.

8 Déposer l'omelette norvégienne sur un plat de service allant au four et retirer le film alimentaire.

9 Utiliser une poche à douille pour napper l'omelette norvégienne de meringue italienne. A défaut, utiliser une cuillère.

10 Mettre l'omelette norvégienne sous le grill à 250°C (Th.8-9) pendant 3 minutes, le temps qu'elle se colore.

11 On peut flamber l'omelette norvégienne avec un alcool de son choix préalablement réchauffé dans une petite casserole. Il suffit d'arroser l'omelette, de la flamber. Dans ce cas, on la sert flambante sur la table.