

Omelette Norvégienne

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CREME GLACE 1 - 2 litres (au choix)
- SUCRE IMPALPABLE un peu

Pour le biscuit :

- OEUF(S) 3
- SEL 1 pincée
- SUCRE SEMOULE 70 g
- FARINE 40 g

Pour la meringue :

- BLANC(S) D'OEUF(S) 3
- SUCRE SEMOULE 170 g

Pour la ganache du biscuit :

- CHOCOLAT FONDANT 50 g
- CREME FRAICHE 2 c à soupe



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- **Préparez le biscuit** en séparant les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajoutez ensuite la farine puis incorporez délicatement les blancs en neige.
- Etalez cette pâte pour former le fond du gâteau sur du papier sulfurisé et enfournez pendant 10 à 12 minutes.
- Laissez ensuite refroidir sur un chiffon humide.
- Sortez la glace du congélateur pour qu'elle ramollisse légèrement.
- **Préparez la ganache** au micro-onde en faisant fondre le chocolat dans la crème. Etalez cette ganache sur le biscuit refroidi.
- **Préparation de la meringue** : montez les blancs en neige en incorporant au fur et à mesure le sucre semoule. Les blancs doivent être bien brillants. Conservez au frigo.
- Montage de l'omelette norvégienne : déposez le biscuit ganaché sur un plat et répartissez-y la glace en conservant un petit bord. A l'aide d'une poche à douille, recouvrez la glace ainsi que le biscuit de meringue. Conservez au congélateur.
- Au moment de servir, saupoudrez l'omelette d'un peu de sucre impalpable puis dorez-la au chalumeau. Servez sans attendre.

Remarque:

Temps de repos avant dégustation: 1 nuit

Même après être passée sous le chalumeau, l'omelette se conserve parfaitement au congélateur.