

LE GAPENÇAIS

glace fermière des Hautes-Alpes



VOS RECETTES GLACÉES

Omelette norvégienne classique

INGRÉDIENTS

POUR LES BISCUITS

3 Oeuf(s)
80 g de sucre en poudre
80 g de farine de blé

POUR LE GLAÇAGE

3 blancs d'oeuf
180 g de sucre en poudre
30 cl d'eau

POUR LE SIROP

150 g de sucre
1 Gousses de vanille
500 ml de Glace vanille

+ 5 cl de Grand Marnier

PRÉPARATION

15mn | cuisson 20mn | 4 pers

LES BISCUITS - Préchauffer le four à 200 °C

RÉALISER D'ABORD LE SIROP

Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée, puis faire bouillir.

Laisser ensuite tiédir à couvert afin de laisser la vanille infuser.

RÉALISER LE BISCUIT CUILLÈRE

Séparer les jaunes des blancs.

Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre.

Ajouter ensuite délicatement la farine, puis verser le tout dans une poche à douille. Dresser des petits boudoirs en les accolant

VOS RECETTES GLACÉES

Omelette norvégienne classique

PRÉPARATION - SUITE

MERINGUE ET FINITION - Préchauffer le four à 250 °C

RÉALISER LA MERINGUE A L'ITALIENNE

Mettre les blancs dans la cuve du batteur avec le fouet ballon.

Verser le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition à feu vif.

Vérifier la température à l'aide d'une sonde.

Lorsque le sucre atteint 100 °c, commencer à monter les blancs à puissance maximale.

Quand le sucre arrive à 121 °c, réduire la vitesse du batteur et verser progressivement le sucre cuit.

Une fois qu'il est incorporé, remettre le batteur à vitesse maximale et laisser tourner pendant 5 min.

Réduire ensuite la vitesse et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement

MONTAGE DE L'OMELETTE NORVEGIENNE

(cette opération doit se faire rapidement pour éviter que la glace ne fonde trop. Veiller à tout avoir sous la main)

Tailler 3 rectangles de biscuit (1 large pour la base et 2 moins larges mais de taille égale pour les côtés) et imbiber le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau.

Travailler légèrement la glace pour pouvoir la répartir sur le biscuit le plus large en une couche assez épaisse, puis disposer les 2 autres bandes sur les côtés.

Garnir une poche à douille de meringue italienne, puis en recouvrir la préparation.

Passer ensuite l'omelette norvégienne au four pendant 5 à 10 min (la meringue doit être bien colorée).

Verser le Grand Marnier tempéré sur la meringue encore très chaude et flamber à l'aide d'un chalumeau.

