OMELETTE NORVÉGIENNE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 mn au grill
FACILE
RAISONNABLE

1 litre de glace à la vanille
1 génoise confectionnée avec 4 œufs,
120 g de sucre semoule, 100 g de farine
et 60 g de beurre (se reporter à la recette, index)
ou 15 biscuits à la cuillère
8 cl de rhum ambré
3 blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
50 g de sucre glace
40 g d'amandes effilées

- Préparer la glace à la vanille (se reporter à la recette, index).
- Préparer la génoise que l'on fera cuire dans un moule rectangulaire ou ovale (se reporter à la recette, index).
- Façonner la glace à la vanille légèrement ramollie en lui donnant la même forme que la génoise et la poser sur le fond de génoise (ou les biscuits à la cuillère placés côte à côte) imbibée de 4 cl de rhum allongé de 2 cuillères à soupe d'eau.
- Tenir au congélateur bien froid au moins trois heures afin que la glace soit très dure.
- Battre les blancs d'œufs avec le sucre en poudre ajouté à mi-parcours, incorporer délicatement 25 g de sucre glace, et continuer à battre quelques minutes.
- Placer le gâteau sur un plat pouvant aller au four, le recouvrir de meringue à l'aide d'une poche à douille, saupoudrer avec le sucre glace restant et parsemer avec les amandes effilées.
- Placer le gâteau sous le grill du four quelques minutes, surveiller afin que la meringue dore mais ne brûle pas.
- Oter du four et verser sur l'omelette le rhum restant, que l'on aura fait tiédir auparavant dans une petite casserole, enflammer et apporter à table sans attendre.

GÉNOISE

e sucre semoule
) g de farine
g de beurre
incée de sel

rrine au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Déposer les œufs et le
ncer à fouetter pendant 7/8 mn, jusqu'à ce que le mélange soit tiède, reti-
la casserole et continuer à fouetter, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de
environ).
élicatement tour à tour un peu de farine additionnée de la pincée de sel,
l'on aura fait fondre au préalable, verser l'appareil dans un moule beurré
poudré de sucre semoule ; faire cuire dans le four préchauffé (th 4-150 °C)
environ. La génoise doit être ferme et spongieuse au toucher. La démou-
: et la laisser refroidir.

N° 22

LES GLACES AUX ŒUFS

POUR 6 PERSONNES OU 1 LITRE DE GLACE :
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn environ
FACILE
RAISONNABLE

50 cl de lait
1 gousse de vanille
210 g de sucre semoule
6 jaunes d'œufs
25 cl de crème fraîche douce
ou de crème Fleurette

GLACE A LA VANILLE

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et 50 g de sucre. Oter du feu et laisser infuser la vanille 10 mn; puis, gratter la pulpe à l'intérieur de la gousse et répartir les petits grains noirs dans le lait. Dans un bol, fouetter les jaunes avec le sucre restant jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume, verser progressivement le lait encore chaud sur les jaunes, en fouettant pour obtenir une crème homogène.
Reverser dans la casserole et poser sur feu doux en tournant très régulièrement avec la cuillère en bois pour faire épaissir la préparation. Comme dans la préparation de la crème anglaise, il ne faut surtout pas laisser bouillir, sinon la crème tournerait.
Dès que la crème commence à napper la cuillère, ôter du feu et incorporer la crème fraîche. Laisser la crème refroidir en tournant de temps en temps. Mettre en sorbetière.

On peut réaliser des glaces sans sorbetière : Placer votre crème bien refroidie dans un récipient métallique (casserole ou moule à charlotte), et le déposer dans le compartiment à glace du réfrigérateur; remuer avec une spatule ou une fourchette, la crème toutes les 20 mn environ en mélangeant bien la crème prise déposée sur les bords et le fond du récipient avec la crème encore liquide. Si nécessaire passer au mixer l'appareil complètement pris afin d'obtenir une consistance plus onctueuse.

En se servant de la recette de la glace à la vanille comme base, voici quelques suggestions pour confectionner des glaces aux parfums variés. Le temps de préparation, le coût et la difficulté sont sensiblement les mêmes.

GLACES A L'ALCOOL

Préparer une glace à la vanille. Parfumer l'appareil totalement refroidi avec 7 cl d'alcool (rhum, Cognac, kirsh) ou de liqueur (Grand-Marnier, Cointreau, Marasquin, etc.).

GLACE AU

Pour 1 litre de
Faire infuser
50 g de café en
broyés pendar
porté à ébulliti
Filtrer avant d
d'œufs.

GLACE AU

Pour 1 litre de
Procéder com
vanille avec les

- 50 cl de lait
- 4 jaunes d'œu
- 100 g de sucr
- 25 cl de crèm

Lorsque l'appa
en fouettant a
marrons vani
une cuillère à

GLACE A L

Ajouter à l'a
avec 100 g de
de pistaches
avec 100 g de s
fumer avec q
sence d'amand
d'eau de fleu
éventuellement quelques gouttes d
colorant vert pour raviver la co
leur. On peut filtrer l'appareil ape
refroidissement, si on préfère un
consistance parfaitement l

GLACE A LA NOIX DE

Procéder comme pour la
vanille en ajoutant dès
100 g de noix de coco
50 cl de lait.