

## Omelette norvégienne



Les fêtes de Noël de l'année dernière ont fait l'objet d'une de ces taquineries toute bête, et oui l'un d'entre nous à dit aux enfants " chiche que l'année prochaine c'est vous qui vous occupez de tout ! "

Et voilà que mes filles, nièces et leurs copains (eux, y'z'ont pas eu vraiment le choix ;-)  
ont relevés le défi....

Elles nous ont juste demandées de ne pas rester trop loin au cas où.....

Elles se sont mises d'accord sur le menu le week-end dernier, j'avoue que je m'attendais à tout mais sûrement pas à ça, elles sont encore plus traditionnelles que je ne le pensais !

Imaginez donc, elles ont concoctées dans leur coin le menu suivant :

- feuilletés en apéritif avec un Kir Royal
- assiette avec raviolis de saumon-caviar d'aubergines / tatin de magret au foie gras / salade en entrée le tout accompagné d'un Jurançon sec
- Gigot traité " façon gibier " accompagné de son gratin de pommes de terre et haricots vert en plat bien épaulé par un Beaune ( et oui, notre penchant pour les Bourgognes)
- fromages avec l'inévitable " Vacherin Mont d'or "
- Omelette norvégienne et sabayon de clémentines en dessert arrosés d'une " goutte " de champagne (ça ne fait pas de mal, il n'y a que des bulles ! ;-)

Il faut vraiment que j'essai de les initier et leurs faire aimer des cuisines plus.... disons moins traditionnelles (là, j'imagine d'ici le sourire de mes collègues qui essaient régulièrement de nouveaux légumes ou autres fruits exotiques et qui me font régulièrement remarqué que mon assiette est assez " vieille France " !, mais promis, j'ai été agréablement surpris l'autre jour par une courge spaghetti (vous connaissiez, vous ? ) ;-)

Revenons à nos moutons, ou plutôt à nos préparatifs, cela à commencé par les glaces pour leur omelette norvégienne (c'est ma grande qui s'y est collée ensuite aidée par sa cousine et son Cops :-)

Ce dessert sera constitué en final d'une glace vanille / framboise enveloppée dans une boite construite avec un biscuit, le tout sera recouvert d'une meringue rapidement passée au four avant de servir !  
du " presque light " que j'adorais gamin mais visiblement l'hérédité à frappée ;-)

Ce genre de dessert se prépare en plusieurs jours, nous avons donc commencé l'avant veille par notre glace à la framboise, la glace vanille à été réalisée la veille, il s'agit de la [recette](#) publiée par ailleurs sur le blog.

### **Glace à la framboise**

#### Ingrédients :

- 5 jaunes d'oeufs
- 2 x 50 g de sucre
- 50 cl de lait
- 250 g de framboises

#### La recette :

Il est n'est peut-être pas inutile de commence à vérifier qu'il ne vous manque rien (c'est ma spécialité... :-)



La base est naturellement une crème anglaise !

a) séparer les jaunes des blanc (on appelle ça " clarifier les oeufs " je crois)

b) faire éclater vos framboises à feu doux avec une cuillère à soupe de sucre, puis les mettre à rafraîchir au réfrigérateur

c) travailler les jaunes avec 50g de sucre en poudre, vous verrez le mélange blanchir, puis mousser prendre du volume et consistance



d) verser doucement votre lait dans vos oeufs en continuant de fouetter puis remettre dans votre casserole



e) remuer alors doucement avec votre cuillère en bois à feu doux, en surveillant jusqu'à ce que votre crème " nappe " la cuillère (83°C dans son cas)

g) plonger alors " le cul " de votre casserole dans un volume d'eau froide sans arrêter de remuer jusqu'a refroidissement

h) ajouter vos framboises à votre crème anglaise après les avoir fait refroidir



i) monter votre crème en chantilly en y incorporant les 50g de sucre restant



j) il ne vous reste plus qu'à incorporer délicatement votre chantilly à votre crème anglaise puis placer en sorbetière



k) au bout d'un long mais long moment.... (c'est dur d'attendre 20 min) vous avez une glace onctueuse qui ne demande alors qu'à garnir la moitié d'un moule à cake en silicone (tellement plus facile à démouler :-)

une nuit doit maintenant s'écouler pour laisser le temps à votre sorbetière de se remettre à température avant de réaliser votre glace vanille qui rejoindra sa petite soeur aux framboises dans le moule.

### **Le biscuit :**

Pourquoi se compliquer la vie ?

Nous allons donc refaire le biscuit qui nous a bien réussi pour la buche !

#### Ingrédients :

- 20 g de farine
- 40 g de fécule
- 3 oeufs
- 110 g de sucre

a) blanchir les jaunes avec 80g de sucre en poudre

b) lorsqu'ils ont blanchit, incorporer le mélange farine/fécule tamisé

c) monter les blancs en neige ferme, les serrer en incorporant le sucre

d) au fait ! vous avez penser à préchauffer votre four à 175°C ??

e) incorporer délicatement vos blancs à la pâte, merci Maryse (c'est le tit nom de cet outil ! ;-)

f) préparer une grande plaque (la mienne fait 37 x 32 x 1,5 cm, trois francs/six sous en grande surface), c'est à dire la recouvrir de papier sulfurisé collé sur la plaque avec un corps gras (pour faciliter le démoulage)

g) couler votre pâte sur la plaque en lissant la surface (épaisseur = 1 cm environ, pas plus)

h) cuire 10 à 12 min à th 175°C

i) dérouler sur votre table deux feuilles de film alimentaire qui se recouvrent légèrement (pour être plus large que votre biscuit) et d'une longueur suffisante..

j) démouler votre biscuit sur le film

k) refermer le film hermétiquement sur votre biscuit et le laisser refroidir sur le bord de la table

#### Elaboration finale

a) poser votre glace sur le biscuit, puis découper celui-ci pour former des " plaques " qui vous serviront à confectionner " la boîte " qui protégera votre glace de la température du four. J'ai laissé le tout environ 1/2h au frais pour laisser à mes glaces le temps de se réchauffer un peu (et oui, elles sortaient tout droit du congélateur, et à moins 20°C, elles sont durs !)



b) reprendre 5 de vos blancs d'œufs qui ont servis à la réalisation de vos glaces et faite une meringue en pensant à la " serrer " avec dans notre cas 150 g de sucre glace (au fait, vous avez pensé à préchauffer votre four en position Grill ? )



c) napper généreusement votre omelette de meringue en vous aidant d'une spatule,



d) il ne vous reste plus qu'a enfourner le tout pour quelques minutes sous une étroite surveillance (pour ne pas trop faire brûler votre meringue...)

Il ne reste alors plus qu'a présenter votre omelette à vos convives et la flamber avec l'alcool de votre choix (c'est une tradition, mais on peut à mon sens facilement s'en passer),

Traditionnel, mais toujours apprécié !



<http://legone.canalblog.com>