



## Petite Omelette Norvégienne



Pour 12 personnes:

3 càs de cubes d'oranges confites

6 cl de grand-marnier

Glace grand-marnier:

1 L de lait entier

140 g de sucre en poudre

60 g de glucose ou sucre inversi

10 jaunes d'oeufs

200 g de crème liquide 35%

5 g de stabilisateur (facultatif)

Génoise sur feuille:

4 oeufs

125 g de farine tamisée

125 g de sucre en poudre

10 g de beurre fondu

Sirop:

100 g de sucre

100 g d'eau

1 càs de grand-marnier

Meringue italienne:

6 blancs d'oeufs

300 g de sucre

sucre glace QS

La veille, mettre à macérer les cubes d'oranges confites avec le grand-marnier, filmer, réserver. Procéder comme il est dit à crème de base pour glace, refroidir l'appareil sur glace en remuant de temps à autre. Quand la crème est bien froide, passer à la sorbetière; une fois prise, incorporer les cubes d'oranges avec le grand-marnier. Placer la cuve de la sorbetière et les moules au congélateur pendant 45 à 60 minutes. Remplir les moules, lisser la surface avec une spatule, remettre aussitôt au congélateur jusqu'au lendemain. Beurrer au beurre fondu avec un pinceau, une feuille de papier sulfurisé, fariner et retirer l'excédant de farine, réserver. Au batteur/mélangeur, blanchir les oeufs et le sucre, placer sous la cuve un récipient d'eau chaude du robinet, lorsque ce mélange a doublé de volume et atteint une température de 40°C, retirer le récipient d'eau chaude et battre à nouveau jusqu'à refroidissement complet. Retirer la cuve du batteur et incorporer en pluie la farine tamisée en soulevant l'appareil avec une écumoire, verser celui-ci sur la feuille de papier sulfurisé et cuire au four à 180°C (attention la cuisson est assez rapide). Retourner et refroidir la génoise sur une grille, retirer la feuille de papier.

Couper la génoise en 12 rectangles au dimension d'un moule, les imbiber avec le sirop (bouillir le sucre et l'eau quelques minutes, ajouter l'~~O.G.M.~~, le grand-marnier !). Passer 10 secondes, sous un filet d'eau chaude, les moules et démouler sur un plateau puis les placer sur les rectangles de génoise, réserver au congélateur. Monter au batteur/mélangeur (oui, **Myriam & Didier**, le même que ci-dessus), les blancs en neige bien ferme, verser en petit filet le sucre cuit avec un peu d'eau à 121°C, fouetter encore quelques minutes. A la poche et douille à bûche, décorer sur toute la surface de meringue, saupoudrer de sucre glace et passer au four jusqu'à coloration ou brûler au chalumeau, c'est comme on veut !!!