

Comme une omelette norvégienne, chocolat, vanille, flambé Grand-Marnier

Recette pour 4 pers

Description

Une recette qui traverse très bien le temps et qui créait la surprise à chaque fois.

L'astuce du chef

Pour faciliter le montage de l'omelette, choisissez un moule de forme rectangulaire ou carré pour la cuisson de la génoise au chocolat.

Le parfum de la génoise ou de la glace peuvent changer aux bons goûts de chacun.

Ingrédients

Génoise chocolat

- 4 Unité(s) Oeuf
- 125 Gr Sucre
- 75 Gr Farine
- 50 Gr Cacao en poudre

Meringue suisse

- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 100 Gr Sucre

Montage, Flambage

- 1 Litre(s) Crème glacée vanille
- 60 Ml Grand marnier

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Chalumeau** à **212 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Génoise chocolat

Assurez-vous que votre eau de bain-marie est bien chaude, baissez le feu de moitié. Dans un bol, cassez les œufs, ajoutez-y le sucre et fouetter immédiatement le mélange.

Une fois le sucre bien dissous, posez le bol sur le bain-marie, sans jamais cesser de fouetter. Vous devez être capable de maintenir votre main sur le bol sans vous brûler. Si ce n'est pas le cas, sortez du bain-marie. Continuez de fouetter. Retournez sur le bain-marie une fois que votre bol a refroidi. Ainsi de suite jusqu'à que le mélange soit bien homogène et forme un beau ruban.

Ensuite, hors du feu, nous devons continuer de battre jusqu'à refroidissement de la masse. Une fois refroidit, ajoutez délicatement la farine et le cacao tamisé à l'aide d'une spatule en plastique (Maryse) en pliant. Versez la génoise dans le moule à gâteau (beurrez et farinez, avec papier cuisson au fond), posez sur une plaque ou pas. Enfournes pour 20 à 25 minutes.

Meringue Suisse

Même technique que la génoise pour la meringue sur le bain-marie.

Versez les blancs et le sucre dans le bol du batteur électrique, placez-vous sur le bain-marie, sans cesser de fouetter.

Une fois le sucre bien dissous dans les blancs (le mélange va blanchir). Assurez-vous que le mélange soit chaud, placez la cuve sur le batteur électrique avec un fouet, faites tourner à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement total de la masse.

Une fois bien refroidi, détaillez votre génoise, idéalement en trois épaisseurs (2 cm). Gardez précieusement les bandes de génoise chocolat.

Sirop, glace et montage

Sirop

300 ml d'eau dans une casserole avec 175 gr de sucre, portez le tout à ébullition, arrêtez la cuisson. Ajoutez l'arôme de votre choix (vanille, alcool, fleur d'oranger...).

Glace vanille

Démoulez votre pot de glace, coupez des tranches épaisses comme le biscuit. Attention de bien garder le tout au congélateur.

Montage

Déposez une première bande de génoise chocolat dans une assiette ou sur une planche (bien plate). Arrosez de sirop froid la surface du biscuit, déposez dessus une épaisseur de glace, à la même forme du biscuit chocolat. Renouvelez l'opération avec une autre bande de biscuit et de la glace vanille, finalisez avec la dernière bande de biscuit, que vous déposez sur le top, Imbibez le biscuit, puis vous placez le tout au congélateur.

Finition

Prenez une poche à pâtisserie, avec une douille cannelée, remplissez-la de meringue suisse froide, recouvrez l'omelette Norvégienne de meringue.

Placez-la à nouveau au congélateur.

Flambage

ATTENTION

Étape délicate, avec des précautions à prendre. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'enfants autour de vous, si vous êtes sous une hotte, assurez-vous qu'elle ne soit pas en fonction.

1er/

À l'aide d'un chalumeau, brûler la meringue sur l'omelette, placez à nouveau cette dernière au congélateur.

2ième / au moment de servir.

Faites chauffer l'alcool de votre choix dans une casserole, à l'aide d'une allumette, enflammer l'alcool chaud dans la casserole, versez le tout directement sur l'omelette Norvégienne.

Bon appétit!