

OMELETTE NORVEGIENNE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 90 min
- **Temps de cuisson :** 15 min
- **Calories :** Elevé



Ingrédients pour 6 personnes

- 1/2 litre de glace à la vanille
- 1 fond de génoise
- 100 g de fruits confits
- 3 cuillères à soupe de kirsch

- Pour la meringue :
- 3 blancs d'œufs
 - 75 g de sucre glace
 - 75 g de sucre semoule

- Pour le sirop de sucre :
- 150 g de sucre
 - 2,5 dl d'eau

Etapes de préparation

1. Faites macérer les fruits confits dans la moitié du kirsch, pendant une heure au réfrigérateur.
2. Mélangez les fruits confits et le kirsch à la glace à la vanille. Puis mettre au congélateur.
3. Préparez le sirop de sucre en mettant dans une casserole l'eau et le sucre à feu doux, tournez avec une spatule en bois pour que le sucre fonde.
4. Retirez le sirop dès le premier bouillon. Aromatisez-le avec le kirsch lorsqu'il est refroidi.
5. Découpez la génoise dans le sens de l'épaisseur.
6. A l'aide d'un pinceau, imbitez les 2 moitiés avec le sirop parfumé au kirsch. Mettez au congélateur au moins une heure.
7. Moulez la glace en forme d'omelette ovale et posez-la sur la moitié de la génoise qui couvre le fond du plat de service. Façonnez la génoise restante pour qu'elle recouvre complètement la glace.
8. Décorez avec des fruits confits et remettez au congélateur pendant au moins 3h.
9. Préparez la meringue :
10. Battez les blancs en neige ferme en incorporant peu à peu le mélange des 2 sucres.
11. Chauffez le four au maximum. A l'aide d'une spatule, recouvrez toute la surface de la génoise avec la meringue.
12. Passez le plat au four juste pour dorer la meringue, 5mn avant de servir.

