

2 OMELETTES NORVEGIENNES

Cours du 13 novembre 2019 – Intervenant Robert Guyot

Ingrédients pour la glace vanille

7 jaunes d'œufs • 250 g de sucre
• 1 l de lait entier • rhum • 1
gousse de vanille • 10 g de
maïzena

◆ Mettre le lait à bouillir avec la
vanille ; pendant ce temps
blanchir les jaunes d'œufs et le
sucre

◆ A ébullition, incorporer
l'appareil dans le lait, rajouter la
maïzena ; cuire à la nappe ; mettre le tout en sorbetière ou turbine



Ingrédients pour la génoise

4 œufs entiers • 125 g de sucre • 125 g de farine (ou 80 g de farine + 45 g de poudre d'amandes si l'on veut une génoise plus souple pour la rouler)

◆ Mettre les œufs et le sucre à battre au robot, il faut qu'un ruban se forme

◆ Préchauffer le four à 220°C

◆ Mélanger la farine et la poudre d'amande, rajouter ce mélange aux œufs montés et remuer à la cuillère en bois

◆ Verser la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisée, répartir la pâte sur la plaque et enfourner à 220°C chaleur tournante ; surveiller la cuisson environ 6 min : la génoise doit être souple, il faut appuyer dessus, si elle rebondit, elle est cuite

◆ Pour garder le moelleux, à la fin de la cuisson, retourner la génoise en gardant le papier sulfurisé et laisser la refroidir sur une grille

Ingrédients pour la meringue française

4 blancs d'œufs • 250 g de sucre

◆ Battre les blancs ; à partir du moment où ils sont mousseux, incorporer le sucre petit à petit tout en continuant à battre

Ingrédients pour la meringue italienne

4 blancs d'œufs • 250 g de sucre • eau

◆ Faire un sirop avec le sucre : mettre le sucre et verser de l'eau à hauteur ; chauffer le sirop à 121°C

◆ Battre les blancs ; hors du batteur verser le sirop chaud sur les blancs montés et mélanger rapidement ; remettre le bol et continuer à battre les blancs

Finition

◆ Mettre la génoise refroidie sur du papier sulfurisé ; mettre un boudin de glace sur la génoise ; enrouler la génoise

- ◆ Etaler la meringue sur la génoise roulée ; mettre le reste dans une poche à douille et décorer ; brûler légèrement la meringue au chalumeau
- ◆ Chauffer le rhum ; le verser sur la meringue et flamber
- ◆ Servir immédiatement

