



Omelette norvégienne

Préparation 20 mn Cuisson 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C • 5 mn dans le four préchauffé, Th 8/9 ou 250°C
Congélation 5 h

- 750 ml de glace vanille

Biscuit

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 15 ml d'eau chaude
- 75 ml de sucre en poudre (\pm 75 g)
- 5 ml de vanille liquide
- 75 ml de Maïzena® (\pm 40 g)
- 40 ml de farine (\pm 20 g)
- 5 ml de levure chimique
- 10 ml d'huile
- 10 g de beurre

Sirop

- 25 ml de Grand Marnier
- 25 ml d'eau

Meringue

- 2 blancs d'œufs à température ambiante
- 2 ml de jus de citron
- 100 ml de sucre en poudre (\pm 100 g)

Doit se préparer la veille

- 1 Faites le biscuit : fouettez dans le **Speedy Chef**, les jaunes d'œufs, l'eau chaude, le sucre et la vanille pour que la préparation double de volume.
- 2 Versez-la dans le **Bol batteur Pro 3 l**, ajoutez la Maïzena®, 25 ml de farine, la levure et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**.
- 3 Dans le Speedy Chef propre, montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement au mélange du Bol batteur Pro 3 l, puis finissez en ajoutant l'huile.
- 4 Versez la préparation dans la Base de l'**Ultra Pro 2 l** beurrée et farinée avec la farine restante, et faites cuire 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 à 200°C. Démoulez sur la **Feuille de cuisson** et laissez tiédir.
- 5 Mélangez les ingrédients du sirop dans le **Ravier 300 ml**. Coupez le biscuit en 2 dans l'épaisseur, posez la moitié dans le Couvercle de l'Ultra Pro 2 l, imbibe-le avec la moitié du sirop, recouvrez grossièrement de glace à la vanille, posez l'autre moitié de biscuit, arrosez-le avec le reste du sirop et placez 5 h au congélateur.

Le jour du repas

- 6 Dans le Speedy Chef, fouettez les blancs d'œufs de la meringue avec le jus de citron, ajoutez le sucre et mélangez. Étalez la meringue sur le gâteau avec la **Spatule silicone longue**.
- 7 Placez l'omelette, haut dans le four préchauffé, Th 8/9 ou à 250°C et retirez-la dès coloration.
- 8 Faites glisser l'omelette avec la Spatule silicone longue sur le plat de présentation et servez immédiatement.