

## Omelette norvégienne

Une meringue fondante puis vient la fraîcheur de la glace et le moelleux de la génoise. Vous allez faire des étincelles avec cette recette proposée par Gérard Legeay, cuisinier passionné !

**Portions :** 8 personnes

1 litre de glace vanille(ou autres, selon les goûts)

5 jaunes d'oeuf

7 blancs d'oeuf

200 g de sucre en poudre

### **Génoise :**

90 g de farine

3 blancs d'œufs

100 g de sucre

25 g de glucose cristal

5 cl d'eau

### **Pour flamber :**

Grand-Marnier, Rhum, Cointreau  
(selon le goût)



Pour réaliser cette recette d'omelette norvégienne, commencer par préparer la génoise :

Enfin faire dorer la meringue à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Attention à ne pas la faire brûler. La coloration est très rapide.

Réserver au congélateur jusqu'au moment de la dégustation. Pour obtenir une omelette norvégienne de bonne consistance, prévoir de la sortir du congélateur 15 minutes avant de la servir.

La tradition veut que l'omelette norvégienne soit arrosée d'alcool flambé (Grand-Marnier, Rhum, Cointreau, selon le goût) juste avant de la servir.