





RECETTE AVEC



Omelette
norvégienne



Préparation : 60 min
8 personnes
Cuisson : 30 min

Ingrédients

Pour la génoise :

- 4 oeufs
- 120 g de farine tamisée
- 120 g de sucre

Pour la garniture :

- 20 g d'amandes entières décortiquées
- 100 g de sucre
- 6 cuil. à soupe d'armagnac
- 30 cl de crème glacée à la vanille

Pour la meringue italienne :

- 5 blancs d'oeufs
- 230 g de sucre



1. Préparez la génoise : préchauffez le four à th 5/6 (160°). Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre pour faire blanchir le mélange. Posez le saladier dans une casserole au bain-marie et fouettez jusqu'à ce que la préparation double de volume.
2. Hors du feu, continuez à fouetter jusqu'à refroidissement, puis ajoutez délicatement la farine à la spatule souple. Versez la pâte dans un moule à manqué (18 cm de diamètre) tapissé de papier sulfurisé. Enfournez pour 30 min. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
3. Pendant ce temps, préparez les amandes : dans une poêle, faites chauffer 3 cuillerées à café d'eau et 30 g de sucre. Lorsque de petites bulles se forment, ajoutez les amandes. Enrobez-les de sucre et laissez cuire 3 min en remuant avec une cuillère en bois. Laissez refroidir les amandes sur du papier sulfurisé, puis concassez-les et réservez.
4. Préparez un sirop : dans une casserole, portez à ébullition 15 cl d'eau et le reste de sucre. Laissez frémir 5 min. Puis, hors du feu, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'armagnac. Retirez la croûte de la génoise avec un couteau à dents. Coupez dans l'épaisseur la génoise en deux disques égaux.



5. Sur un plat tapissé de papier sulfurisé, déposez un des disques de génoise. A l'aide d'un pinceau, imbibe-le de sirop. Recouvrez de crème glacée (environ 3 cm d'épaisseur). Parsemez d'amandes, couvrez du second disque et imbibe-le de sirop. Placez au congélateur 1 h. 6. Préparez la meringue : dans une casserole, faites un sirop en portant les 230 g de sucre et 5 cuillerées à soupe d'eau à 118°. Dans la cuve d'un robot, faites mousser les blancs d'œufs, puis versez le sirop en filet en fouettant. Laissez tourner le robot 10 min.
7. Sortez le gâteau du congélateur, recouvrez le dessus et les bords de meringue sur une épaisseur d'environ 2 cm. Replacez le tout au congélateur 1 h.
8. Préchauffez le four à th 8 (240°). Enfournerez le gâteau congelé pour quelques minutes, juste pour que la meringue caramélise un peu.

Dans une petite casserole, réchauffez le reste d'armagnac.

Arrosez le gâteau d'armagnac chaud, faites flamber. Servez aussitôt.