



OMELETTE NORVEGIENNE

GENOISE :

125 gr de sucre 125 gr de farine 4 œufs

Battre les œufs avec le sucre. Faire chauffer la préparation au bain-marie (environ 50 °c).

Monter au batteur jusqu'à refroidissement puis ajouter délicatement la farine tamisée avec une maryse.

Cuisson four th 200 °c 8 à 10 mn sur une feuille de cuisson ou 20 mn en moule.

MERINGUE ITALIENNE :

100 gr de blanc d'œufs 200 gr de sucre

Faire un sirop avec le sucre et 20 gr d'eau, faire cuire à 118 °c (précis).

Monter les blancs d'œufs en neige. Lorsque le sucre est à bonne température le vider doucement sur les blancs tout en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement.

Cette meringue s'utilise pour des crèmes ou mousse de fruits et même des coques.

MONTAGE :

Etaler des tranches de glace sur la génoise puis tapisser celle-ci de génoise.

Terminer par la mise en place de la meringue à la poche à douilles.

Au moment de servir vous pouvez la flamber, la passer au four ou bien un léger coup de chalumeau pour lui donner une belle couleur.

AUTRES MERINGUES :

La française :

Faire monter les blancs en neige avec la moitié du sucre.

Une fois les blancs bien fermes ajouter le reste du sucre avec une maryse.

Faire des coques avec une poche à douilles et mettre au four.

La suisse :

Faire chauffer le sucre et les blancs au bain-marie (50 °c environ).

Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.

Cette meringue s'utilise pour les crèmes, pour des coques à manger nature ou pour les tartes meringuées.

CUISSON DE TOUTES LES MERINGUES

TEMPERATURE DU FOUR 150 °C ENVIRON DURANT 2 H SUIVANT LA TAILLE DES COQUES