OMELETTE NORVÉGIENNE À L'ORIGINAL COMBIER

Pour 27 portions

Vous avez besoin de...

- **Génoise :**

Œufs	20 pièces
Sucre semoule	0.625kg
Farine	0.500L
Beurre	0.125kg

- **Meringue française :**

Sucre semoule	0.400kg
Blancs d'œufs	0.200L

- **Glace Macadamia :**

Sucre semoule	0.250kg
Jaune d'œufs	10 pièces
Lait	1.250L
Vanille	Une pincée
Sirop La Folie de Macadamia	0.100L

- **Glace Framboise :**

Sucre semoule	0.250kg
Jaune d'œufs	10 pièces
Lait	1.250L
Vanille	Une pincée
Sirop La Folie de Framboise	0.100L

Les étapes de la recette...

- Monter œufs et sucre à chaud. Faire le ruban.

Incorporer la farine et le beurre
Cuir le biscuit - Four sec 160 ° - 20 MN

- Monter le sucre a 116°C, allumer le batteur des blancs, à 121°C, verser le sucre dans les blancs montés, entre la cuve et le fouet.

Laisser tourner jusqu'à refroidissement

- Réaliser la meringue française.

Monter les blancs et y incorporer le sirop de votre choix.

- Réaliser une glace anglaise, la parfumer au Sirop La Folie de Macadamia.

Refroidir directement au congélateur.

- Réaliser une glace anglaise, la parfumer au Sirop La Folie de Framboise.

Refroidir directement au congélateur.

- Montage du dessert :

Couper en deux cercles la génoise.
Dans un moule en silicone :

  - glace framboise
  - cercle de génoise
  - glace macadamia
  - cercle de génoise

Mettre le tout au congélateur.
Démouler et napper de la meringue française.
Faire flamber le tout avec L'Original Combier.