



# Omelette Norvégienne

*Recette  
enrichie*

## Ingrédients pour 1 personne :

- 1 boule de glace vanille
- 1 boule de sorbet cassis
- 1 càc de crème de marron
- 1 tranche de pain d'épices
- Meringue italienne : (proportion pour 2 personnes)
- 2 blancs d'oeufs
- 20 cl d'eau
- 62g sucre en poudre

## Matériel :

1 contenant au choix

1 casserole, 1 cul de poule, 1 batteur électrique, 1 chalumeau

## Valeurs nutritionnelles pour 1 part

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
3,1	2,8	73,7	336

## Recette facile : 15 min

- Au fond de votre contenant disposer quelques morceaux de pain d'épice
  - Puis mettre 1 boule de sorbet cassis, étaler
  - Puis faire de même avec la boule de glace vanille, étaler.
  - Vous pouvez ajouter de la crème de marron.
  - Placer au congélateur
  - Préparer la meringue italienne : dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre.
  - Quand le mélange atteint les 114°C, en parallèle, monter les blancs en neige à pleine vitesse, tout en laissant le sirop chauffer.
  - Quand vos blancs en neige sont montés, le sirop aura atteint les 121°C, arrêter le feu.
  - Continuer de battre les blancs en incorporant le sirop en filet (contre la paroi du cul de poule). Battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
  - Sortir la préparation glacée du congélateur, y mettre la meringue. Puis brûler à l'aide d'un chalumeau.
  - Présenter avec une tranche de pain d'épices.
- Bonne dégustation !

