 **Omelette norvégienne aux framboises**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de** [**glace**](https://recettes.de/glaces) **à la vanille
- quelques framboises
Biscuit façon succès :
- 125 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)
**- 125 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)
**- 100 g de beurre**
**- 4 œufs**
**- 250 g de sucre semoule**
**- 100 g de farine**
**- ½ càc de poudre de vanille**
**sirop léger : (1)**
**- 200 ml d'eau**
**- 50 g de sucre**
**- arôme ou liqueur au choix**
**Meringue :**
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)
**- 115 g de sucre glace
Finition :
- quelques framboises**
**- 50 ml d'armagnac (2)**

**une plaque à biscuit roulé de 36 cm x 31 tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Le Biscuit façon succès :**Commencer par [**monder**](http://croquantfondantgourmand.com/wp-admin/post.php?post=4006&action=edit) les amandes et les noisettes.
Une fois que les fruits sont bien secs, les réduire en poudre fine.
Faire fondre à moitié le beurre (moitié pommade, moitié fondu), et laisser tiédir.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées de sucre.
Blanchir les jaunes avec le reste du sucre et la poudre de vanille.
Ajouter le beurre et bien mélanger.
Incorporer les poudres d'amande et noisette, mélanger.
Ajouter enfin la farine tamisée et mélanger.
Détendre la pâte est épaisse avec un quart des blancs d'œufs en remuant.
Incorporer ensuite délicatement, à la spatule, le reste des blancs.
Étaler la pâte sur la plaque et égaliser la surface délicatement avec une spatule.
Enfourner pour 15 minutes.
Déposer le biscuit sur son papier, sur le plan de travail et laisser refroidir.
Découper la pâte en 3 parties, suivant la forme désirée pour l'omelette.
Je me suis servie de mon cadre à pâtisserie ovale.
**Le sirop léger : (1)**
Porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissous.
Laisser tiédir puis ajouter l'alcool ou l'arôme choisi.
Moi j'ai utilisé le sirop de mes [**marrons glacés**](http://croquantfondantgourmand.com/marrons-glaces/).
**Le montage :**
Sortir la glace pour qu'elle soit malléable.
Déposer une abaisse de biscuit sur un carton (ou une feuille de papier cuisson).
Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop à l'aide d'un pinceau.
Étaler régulièrement une couche de glace. (Là encore je me suis servie de mon cadre pour plus de facilité)
Couvrir de framboises.
Mettre un deuxième disque de biscuit et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.
Encore une couche de glace et, des framboises.
Déposer le dernier disque de biscuit, appuyer sur toute la surface pour lier l'ensemble et [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.
Mettre au congélateur, le temps que l'omelette se raffermisse.
Retirer le cadre si besoin et lisser les bords en rajoutant de la glace si nécessaire.
Remettre au froid.
**La meringue :**
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre glace.
Masquer entièrement l'omelette avec la meringue à l'aide d'une poche à douille ou simplement à la spatule.
**La finition :**
Sortir l'Omelette norvégienne aux framboises un petit moment avant le dessert pour lui redonner un peu de souplesse.
Décorer de quelques framboises.
Faire éventuellement **(2)** chauffer l'alcool et le verser sur le gâteau.
Enflammer immédiatement