

**Omelette norvégienne aux marrons glacés**

**Pour 12 Croquants- Gourmands**

**Biscuit :
- 125 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande) **- 125 g de poudre de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **- 250 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- zeste d'un citron
Garniture :**
**-** [**Glace à la vanille**](https://recettes.de/glace-a-la-vanille) **- brisures de** [**marrons glacés**](https://recettes.de/marron-glace)[**Meringue :**](https://recettes.de/meringues) **- 4 blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 càs de jus de citron
Sirop :
- 125 ml de sirop de cuisson des marrons glacés****- 1 càs de rhum (facultatif)**

**1 plaque à biscuit tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 170°c** 

**Le biscuit :**

* Faire fondre le beurre à moitié et le laisser refroidir.
* Séparer les blancs de jaunes d'œufs.
* Fouetter les blancs en neige ferme avec une cuillerée de sucre. Réserver.
* Fouetter les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Ajouter le beurre fondu et fouetter pour avoir une crème bien homogène.
* Incorporer les poudres d'amande et noisette, puis la farine et le zeste de citron.
* Ajouter enfin délicatement à la spatule les blancs en neige.
* Verser la préparation sur la plaque et l'étaler à la spatule.
* Enfourner pour 20 minutes.
* laisser refroidir le biscuit sur son papier.

**La garniture :**

* Laisser la glace s'attendrir un peu.
* Découper dans le biscuit, deux bandes de la taille et de la forme désirées (cette fois j'avais décidé de faire mon omelette rectangulaire).
* Poser une des bandes sur le plat et l'imbiber de sirop au pinceau.
* Étaler régulièrement une bonne couche de glace à la vanille.
* Disperser sur toute la surface des brisures de marron glacé.
* Recouvrir d'une couche de glace.
* Déposer la seconde bande de pâte à biscuit et l'imbiber de sirop.
* Enrober et lisser les bords avec de la glace pour que le gâteau soit bien régulier.
* Mettre au congélateur pour faire durcir le gâteau.

**La meringue :**

* Fouetter les blancs avec le jus de citron. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajouter le sucre et finir de "serrer" la meringue.
* Étaler la meringue à la spatule sur le gâteau bien froid.
* Masquer entièrement le gâteau, puis le décorer à la spatule à l'envie.
* Remettre au congélateur.

**La finition :**

* Quelques minutes avant le dessert, sortir le gâteau du froid et caraméliser la meringue au chalumeau.
* Décorer de quelques marrons glacés.

***Flambez si vous le désirez avec un peu de rhum chauffé.***