

**Omelette norvégienne aux marrons glacés**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2012/2-semaine-du-2-au-8/Omelette-norvegienne-aux-marrons-glaces/Omelette-norvegienne-aux-marrons-glaces---DSC_5437_13786.jpg)**  
**Pour une grosse omelette et 11 individuelles**

**Biscuit :** **- 5 œufs** **- 130 g (100 g + 30 g) de sucre vanillé -  125 g de farine**  
**Sirop :- 10 cl de sirop des marrons glacés - 3 càs de Cointreau**   
**Glace :** **- 50 g de miel** **- 25 g de sucre** **- 175 g de sirop des marrons glacés**  
**- 4 blancs d'œufs** **- 125 g de crème de marron** **- 30 g de Cointreau**  
**- 250 g de marrons glacés** **- 500 g de crème liquide**  
**Meringue :** **- 5 blancs d'œufs** **- 25 g  de sucre** **- 250 g de sirop des marrons glacés**  
**Un peu de Cointreau pour flamber**  
**Une plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson**  
**Une gouttière à bûche de 25 cm de long ou un moule à cake et 11 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre, chemisés de papier film.**  
**Un thermomètre de cuisson et un chalumeau**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante)

**Le biscuit :**

* Foisonner les blancs en neige avec 30 g de sucre jusqu'à la consistance mousse à raser.
* Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban.
* Ajouter la farine délicatement à la spatule.
* Intégrer enfin les blancs en neige à la spatule.
* Coucher la préparation sur la plaque en égalisant la surface.
* Enfourner pour 8 minutes environ.
* Laisser refroidir sur le papier.

**La glace :**

* Hacher les marrons.
* Battre la crème très froide en chantilly très ferme et réserver au frais.
* Mélanger les marrons avec la crème de marrons et le Cointreau.
* Monter les blancs en neige pas trop ferme avec 25 g de sucre.
* En même temps, mettre à chauffer le miel + le sirop de marrons (ou 50 g d'eau + 125 g de sucre) jusqu’à ce que la température atteigne 121° C.
* Ralentir un peu la vitesse du robot et faire couler le sirop bouillant sur les blancs.
* Augmenter alors la vitesse du robot et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide (environ 10 minutes).
* Ajouter alors le mélange aux marrons puis la crème fouettée.
* Répartir la glace dans les moules.

**Le sirop :**

* Pendant la préparation de la glace, mélanger le sirop des marrons (ou le sirop de sucre de canne) avec l'alcool.
* Lorsque le biscuit est froid, découper des socles à la taille des moules préparés.
* Puncher largement les biscuits avec le sirop à l'aide d'un pinceau et les poser, face imbibée sur la glace dans chaque moule.
* Couvrir et mettre les omelettes au congélateur pendant 24 heures.

**La meringue :**

* Fouetter les blancs en neige pas trop ferme avec le sucre.
* En même temps, mettre à chauffer le sirop des marrons (ou 200 g de sucre et 75 g d'eau) jusqu'à ce qu'il atteigne 121 ° C.
* Verser alors le sirop sur les blancs en fouettant lentement pour éviter les projections.
* Augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.
* Sortir les omelettes du congélateur, les démouler et les napper de meringue.
* Les dorer au chalumeau et les remettre au congélateur jusqu'au moment du dessert.
* Vous pourrez alors les flamber au moment du service.