 **Omelette norvégienne aux marrons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/12/Omelette-norv%C3%A9gienne-aux-marrons-DSCN1548_31162.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :**  
**- 500 g de crème de marrons vanillée**  
**- 150 g de beurre pommade**  
**- 4 œufs**  
**- 100 g de cassonade**  
**- 150 g de farine**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 50 ml de rhum**  
**Garniture :**  
**- 2 litres de** [**glace à la vanille**](http://croquantfondantgourmand.com/vacherin-fraise-vanille/)  
**- 100 g de brisures de** [**marrons glacés**](http://croquantfondantgourmand.com/marrons-glaces/)  
**- sirop des marrons glacés**  
**Meringue :**  
**- 4 blancs d'œufs**  
**- 250 g de sucre en poudre**

**1 moule à gâteau carré de 25 cm de côté, tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

J'ai pioché dans ma nouvelle fournée de [**marrons glacés**](http://croquantfondantgourmand.com/marrons-glaces/).  
Vous pouvez faire la **glace à la vanille** comme [ici](http://croquantfondantgourmand.com/marrons-glaces/), le goût est incomparable, ou prendre de la glace de bonne qualité.  
**Le biscuit :**  
Travailler au fouet le beurre mou et la crème de marron.  
Travailler au fouet les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.  
Ajouter la farine, la levure le rhum et la crème de marron.  
Mélanger pour obtenir une préparation homogène.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes (à vérifier).  
Démouler et laisser refroidir.  
**La garniture :**  
Laisser ramollir la glace suffisamment pour pouvoir la malaxer.  
Ajouter les brisures de marrons glacés.  
Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur (je l'ai fait facilement avec un couteau scie).  
J'en ai profité pour goûter une lichette de biscuit.. Mhuumm!!!!  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'abaisse du socle avec du sirop.  
Déposer la glace en couche régulière.  
Couvrir avec la deuxième tranche de gâteau et **puncher** de sirop.  
Déposer le gâteau au congélateur pendant une heure.  
**La meringue :**  
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre.  
Recouvrir entièrement le gâteau de meringue à l'aide d'une poche à douille.  
Réserver au congélateur.  
**La finition :**  
Sortir l'omelette norvégienne aux marrons une dizaine de minutes avant de la servir.  
Flamber la meringue au chalumeau ou passer le gâteau sous le grill du four en surveillant bien.