**Omelette norvégienne poire-caramel**

[Une image contenant intérieur, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/omelette-norvegienne-poire-caramel-p1060968.jpg-r-copy.jpg) **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit Joconde :  
- 3 œufs**  
**- 60 g de sucre glace**  
**- 20 g de farine**  
**- 80 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre fine**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) un œuf.  
Monter le blanc en neige avec 1 cuillerée à soupe de sucre glace.  
Fouetter le jaune et les deux œufs entiers avec le reste de sucre glace.  
Ajouter la farine et les amandes en poudre tamisées, bien mélanger.  
Incorporer le blanc d'œuf à la spatule.  
Étaler la pâte sur la plaque en un grand rectangle.   
Enfourner pour environ 12 minutes.  
Faire glisser le papier sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Découper 2 rectangles de la taille du moule à cake.

**Le sirop :  
- 100 g de sucre**  
**- 100 g d'eau**  
**- 30 ml de rhum brun**

Porter à ébullition l'eau et le sucre et laisser bouillir quelques minutes pour obtenir un sirop.  
Hors du feu, ajouter le rhum et laisser refroidir.

**L'omelette :  
- 1 litre de** [**sorbet à la poire**](https://recettes.de/sorbet-poire)  
**- 1 l de** [**glace caramel**](https://recettes.de/glace-caramel) **au beurre salé**

Sortir les glaces un petit moment à l'avance pour qu'elles ne soient pas trop dures.  
Travailler le sorbet à la poire à l'aide d'une spatule et l'étaler dans le moule en l'aplatissant bien à la cuillère.  
Déposer un rectangle de biscuit et le [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Travailler la glace au caramel puis l'étaler sur le biscuit en tassant bien.  
Déposer sur le dessus le deuxième rectangle de biscuit et le [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) de sirop.  
Bien tasser, couvrir d'un film et mettre au congélateur.

**La meringue italienne :**

**- 240 g de sucre en poudre**  
**- 80 g d'eau**  
**- 4 blancs d'œufs**

Mettre les blancs d'œufs dans le bol du batteur  
Porter à ébullition l'eau et le sucre et laisser bouillir lorsque la température atteint 116°C, commencer à fouetter les blancs.  
Lorsque le sirop atteint 121°C, arrêter la cuisson, attendre que les bulles disparaissent.  
Les blancs commencent à se raffermir, verser le sirop doucement sur le bord de la cuve tout en continuant à fouetter, jusqu'à complet refroidissement.  
Démouler la glace sur un plat et couvrir toute la surface de meringue italienne à l'aide d'une spatule en égalisant bien.  
Décorer ensuite avec la meringue déposée dans une poche à douille.  
Colorer la meringue au chalumeau et remettre l'omelette au congélateur.  
Sortir à température ambiante quelques minutes avant de servir.  
Vous pourrez alors faire chauffer quelques cuillerées de rhum et faire flamber l'omelette devant les convives.