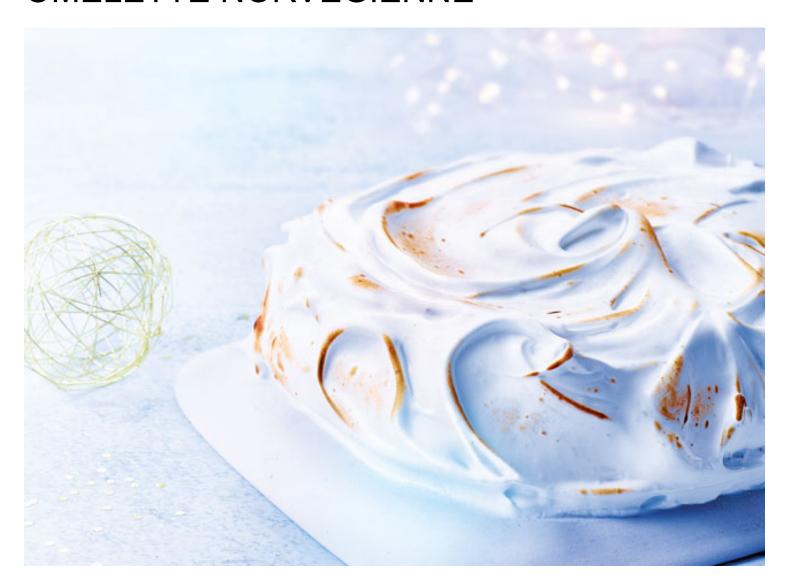
Tupperware®

OMELETTE NORVÉGIENNE



Préparation

- 1. **Biscuit** : fouettez (**Speedy Chef**), les jaunes d'oeufs, l'eau chaude, le sucre et la vanille pour que la préparation soit bien mousseuse et triple de volume. Mélangezla dans un bol (**Bol batteur 3 I**) avec la Maïzena, 25 ml de farine et la levure.
- 2. Montez les blancs en neige très ferme (Speedy Chef propre) et incorporez-les délicatement au mélange précédent, puis finissez en ajoutant l'huile.
- 3. Versez la préparation dans la Base de l'Ultra Pro 2 I

Ingrédients

6 personnes

Biscuit

- 3 oeufs (jaunes et blancs séparés)
- 15 ml d'eau chaude
- - 75 ml de sucre en poudre (± 75 g)
- - 5 ml de vanille liquide

1 sur 2 29.07.2019 à 18:24

beurrée et farinée, et faites cuire 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 à 200°C. Démoulez et laissez refroidir.

- 4. **Sirop**: mélangez les ingrédients (**Ravier 300 ml**). Coupez le biscuit en 2 dans l'épaisseur, posez la moitié dans le Couvercle de l'Ultra Pro 2 l, imbibez-le avec la moitié du sirop, recouvrez grossièrement de glace à la vanille, posez l'autre moitié de biscuit, arrosez-le avec le reste du sirop.
- 5. **Meringue** : montez les blancs d'œufs en neige (Speedy Chef propre), ajoutez le sucre et fouettez vivement. Etalez-la sur le gâteau. Mettez au congélateur 3 h minimum.
- 6. Placez l'omelette, position haute, dans le four préchauffé, Th 8/9 ou 250°C et retirez la dès coloration.
- 7. Servez immédiatement.

- 75 ml de Maïzena (± 40 g)
 - - 40 ml de farine (± 20 g)
 - - 5 ml de levure chimique
 - - 10 ml d'huile
 - - 10 g de beurre

Sirop

- - 40 ml de Grand Marnier
- - 15 ml d'eau

Meringue

- 2 blancs d'oeufs à température ambiante
- 100 ml de sucre en poudre (± 100 g)

Préparation

20 min.

Cuisson

(15 min.

Difficulté



Prix

Moyen

2 sur 2 29.07.2019 à 18:24