

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. Mélangez-la dans un bol (**Bol batteur 3 l**) 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 l**

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

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'œufs à température ambiante
- - 100 ml de sucre en poudre (± 100 g)

Préparation



20 min.

Cuisson



15 min.

Difficulté



Moyen

Prix



Moyen