

Omelette norvégienne à la framboise

Glace à la vanille (recette Philippe Conticini) :

500g de lait demi-écrémé
250g de crème liquide
180g de jaunes d'œuf
125g de sucre
2 gousses de vanille

Faites bouillir le lait et la crème avec la vanille grattée. Laissez infusée environ 30 minutes. Faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez le lait petit à petit et remettez dans la casserole. Faites cuire à 84° puis poursuivez la cuisson 3-4 minutes jusqu'à 87-88° en maîtrisant la cuisson. La crème est prête à trancher c'est normal. Poursuivez encore un peu la cuisson. Si elle tranchait réellement, passez un coup de mixer plongeant. Laissez mûrir au frais pendant 12 heures minimum avant de la mettre en sorbetière.

Tapissez un saladier de film étirable et versez la glace dedans. Mettez au congélateur.

Génoise :

100g de sucre
3 œufs
½ cc de sel
100g de farine
50g de beurre fondu

Mettez les œufs et le sucre dans un saladier que vous poserez sur une casserole d'eau très chaude mais non bouillante. Battez ce mélange au fouet électrique pendant une dizaine de minutes : le mélange doit tripler de volume.

Tamisez la farine au dessus du mélange et mélangez délicatement. Ajoutez le beurre fondu et remuez toujours délicatement.

Versez la pâte sur une plaque en silicone de 30*40cm.

Enfournez 15 min à 150°.

Compotée de framboises :

190g de framboises surgelées
5g de poudre à crème
30g de sucre en poudre
2g de gélatine en poudre reconstituée dans l'eau froide

Mélangez l'ensemble des ingrédients, sauf la gélatine, dans une casserole et faites compoter sur feu moyen une quinzaine de minutes en remuant régulièrement. Ajoutez la gélatine. Mélangez bien et faites refroidir.

Étalez cette compotée sur la glace vanille puis recouvrez d'un disque de génoise.

Meringue italienne

2 blancs d'œufs

30g de sucre

50g d'eau et 150g de sucre pour le sirop

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Faites chauffer jusqu'à 115-118°.

Montez les blancs en neige avec les 30g de sucre.

Une fois le sirop à la bonne température, versez le en filet sur les blancs tout en continuant de battre jusqu'à refroidissement.

Remplissez une poche à douille avec ce mélange et faites les décorations de votre choix sur la glace. Brûlez au chalumeau.