[](http://storage.canalblog.com/04/51/343234/33593450.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/46/27/343234/33593490.jpg)

Voici un des desserts que je compte servir pour les fêtes et que j'apprécie beaucoup...A faire le matin pour le soir de préférence.

INGREDIENTS POUR LA GENOISE:

\*4 oeufs

\*125g de sucre

\*125g de farine

\*2cc d'arome vanille

\*1cs de rhum

PREPARATION:

Placez votre moule à cake au congélateur pour qu'il soit bien froid.Préchauffez le four à 180°C.Séparez les jaunes d'oeufs des blancs et battez-les avec le sucre.Ajoutez l'extrait de vanille et le rhum et la farine.Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange.Sur la plaque du four placez une feuille de papier cuisson et versez la préparation à génoise.Faire cuire 8 minutes.A la sortie du four coupez 2 bandes de la largeur de votre moule à cake.

INGREDIENTS:

\*1 litre de glace à la vanille(si votre moule à cake est petit prendre dans ce cas 1/2 litre de glace)

\*1 litre de glace au café(parfum au choix)

PREPARATION:

Faire ramollir les 2 bacs de glace.Placez une feuille de papier cuisson dans le moule en laissant de la longueur sur les bords de façon à rabattre le tout ensuite.Etalez 1 litre de glace au café et déposez une bande de génoise et imbibez-la de sirop(1 tasse de café fort+1 cs de rhum+1 sucre).

[](http://storage.canalblog.com/04/73/343234/33594225.jpg)[](http://storage.canalblog.com/18/76/343234/33594247.jpg)

Déposez le litre de glace vanille et la seconde bande de génoise et imbibez-la également.

[](http://storage.canalblog.com/04/32/343234/33594334.jpg)[](http://storage.canalblog.com/90/18/343234/33594401.jpg)

Rabattre les deux côtés de la feuille de papier sulfurisé et placez au congélateur au minimum 5h.Démoulez et placez un plat à cake au dessus et retournez l'omelette norvégienne.

[](http://storage.canalblog.com/22/91/343234/33594604.jpg)[](http://storage.canalblog.com/64/22/343234/33594653.jpg)

INGREDIENTS POUR LA MERINGUE:

\*3 blancs d'oeufs

\*150g de sucre en poudre

Montez les blancs en neige bien ferme et ajoutez ensuite progressivement le sucre en poudre.Remplir une poche à douille et décorez.

[](http://storage.canalblog.com/01/34/343234/33594767.jpg) [](http://storage.canalblog.com/84/44/343234/33594816.jpg)

Placez à nouveau quelques minutes au congélateur...

[](http://storage.canalblog.com/26/47/343234/33595091.jpg)

Dorez au chalumeau ou sous le gril du four quelques minutes.Au moment de servir flambez l'omelette avec du rhum...La photo de coupe,je vais vous la mettre demain,bisous...