

Omelette norvégienne (recette « minute » de Christophe Michalak)

« Glace » minute

500 g de cocktail de fruits rouges surgelés
200 g de fromage blanc
200 g de crème fraîche épaisse
150 g de confiture de fraises
2 g de fleur de sel

Meringue

90 g de sucre
90 g de blanc d'œuf (3 œufs)
1 citron jaune

Base (gâteau)

1 quatre-quarts d'environ 600 g
250 g d'eau
50 g de sucre
10 g environ de parfum ou d'alcool (kirsch par exemple)
50 g d'amandes effilées
20 g de pistaches
30 g de dragées ou pralines
Sucre glace
1 citron vert

« Parer » (découper la croute) le quatre-quarts pour ne garder que le moelleux du gâteau. Couper l'intérieur pour le creuser à environ 1 cm de tous ses côtés, et retirer le cœur pour obtenir un coffret avec le gâteau.

Réaliser un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre. Une fois le sirop refroidi, ajouter le parfum. Imbiber le biscuit avec ce sirop à l'aide d'un pinceau, à l'intérieur et à l'extérieur. Mettre le gâteau au congélateur pour le rigidifier.

Mixer au blender le fromage blanc (préalablement égoutté), la crème fraîche épaisse, la confiture de fraises et les fruits rouges, avec une pincée de fleur de sel (pour équilibrer le goût). La consistance doit être épaisse et avoir de la tenue comparable à une crème glacée.

Couper une tranche d'environ ½ millimètre sur le cœur du gâteau pour faire un couvercle. Récupérer le gâteau creusé au congélateur, et le garnir avec la crème glacée. Recouvrir avec le couvercle coupé dans le cœur du quatre-quarts pour cacher la crème glacée, et l'imbiber de sirop. Puis remettre au congélateur.

Faire une meringue avec le sucre et les blancs des 3 œufs. On peut ajouter une pincée de fleur de sel au début. En fin de réalisation de la meringue ajouter le zeste d'un citron jaune. Bien lisser la meringue, au fouet si nécessaire. Remplir une poche munie d'une douille « chemin de fer » (douille plate et cannelée).

Torréfier les amandes et les pistaches (environ 10 mn au four à 180 °C). Ecraser les pistaches. Ecraser les dragées.

Sortir le gâteau du congélateur et le déposer sur un support métallique (envers de plaque par exemple). Recouvrir les bords du gâteau et le dessus avec de la meringue (fines couches sur les côtés, et plus épais sur le dessus). Saupoudrer de sucre glace. Saupoudrer avec les amandes effilées et les pistaches, ainsi qu'avec les dragées, puis saupoudrer à nouveau de sucre glace.

Faire colorer la meringue au chalumeau, ou en passant environ 3 minutes au four à 275 °C. Avant de servir, zester un citron vert sur le gâteau et à l'aide d'un triangle (ou d'une spatule large), déposer délicatement le gâteau sur un plat.
