



Une recette de Christophe Michalak

Omelette Norvégienne

Recette pour 12 omelettes norvégiennes

Gelée orange et clémentine (552 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Compotée clémentine Ravifruit	500.0	90.6%
Sucre en morceaux	50.0	9.1%
Agar agar	2.0	0.4%
Total	552.0	

Les sucres morceaux doivent être frottés sur des mandarines.
Mélanger tous les ingrédients à froid, donner un bouillon.
Couler dans des moules rectangles plastique de 14 x 5 cm
(8 mm d'épaisseur), surgeler.

Biscuit chocolat spécial roulade (395 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Blancs d'oeufs	135.0	34.2%
Sucre	95.0	24.1%
Jaunes d'oeufs	75.0	19.0%
Farine	70.0	17.7%
Poudre de cacao	20.0	5.1%
Total	395.0	

Monter les blancs avec le sucre, ajouter les jaunes puis la farine et le cacao en poudre tamisé.
Dresser le biscuit sur une plaque chemisée d'un Silpat légèrement graissé (350 g), cuire environ 5 min à 200°C, découper 12 bandes de 38 x 5,5 cm, dresser dans des tubes plastiques chemisés de papier cuisson.

Parfait vanille et clémentine (382 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Jaunes d'oeufs	75.0	19.6%
Sucre	30.0	7.9%
Glucose	20.0	5.2%
Compotée clémentine Ravifruit	15.0	3.9%
Crème montée	240.0	62.8%
Gousse de vanille	2.0	0.5%
Total	382.0	

Pocher les jaunes, le sucre, le glucose et 15 g de Compotée de clémentines à 85°C. Ajouter la vanille et émulsionner au batteur à l'aide d'un fouet.
Mélanger avec la crème montée mousseuse et 100 g de compotée bien émincée. Remplir les tubes puis surgeler. Couper 12 tubes de 12 cm de diamètre.

Meringue au chocolat (495 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Sucre cristal	135.0	27.3%
Blancs d'oeufs	200.0	40.4%
Sucre glace	135.0	27.3%
Cacao	25.0	5.1%
Total	495.0	

Monter les blancs, serrer avec le sucre cristal, ajouter le sucre glace et le cacao tamisé. Enrober chaque tube de meringue comme le masquage d'une bûche surgeler.

Finition et présentation

Poser au centre de l'assiette la gelée, dresser 6 suprêmes d'orange bien frais, disposer 3 rondelles d'oranges confites + 2 amandes polignac caramélisées. A la minute dresser la bûchette, parsemer de pétazeta (bonbons pétillants). Chauffer du Grand Marnier à 60°C, le flamber dans la casserole et verser en direct sur le dessert.