



NORVEGIENNE DE NOEL



Pour 6 à 8 personnes

24 boudoirs (ou biscuits roses de Reims) ½ l de glace à la vanille
½ l de glace à la framboise 10 cl de sirop de sucre de canne
5 cl de Kirsch ou de liqueur de fruits rouges ou d'eau de fleur d'oranger

Pour la meringue

3 blancs d'œufs Le jus d'un citron
150 g de sucre en poudre

Mélangez le sirop de sucre de canne, le Kirsch et 5 cl d'eau dans un récipient.

Rangez 12 boudoirs côte à côte dans un moule (mieux : directement dans le plat de service, pourvu qu'il supporte le coup de grill final).

Badigeonnez-les de la moitié du sirop.



Étalez dessus la glace à la vanille à raide d'une spatule, puis celle à la framboise, légèrement ramollies.

Lissez avec la spatule et couvrez des autres boudoirs passés dans le reste de sirop. Placez au congélateur jusqu'au service.

Préparez la meringue au dernier moment.

Faites bouillir 10 cl d'eau avec le sucre en poudre le temps que des petites bulles serrées se forment.

Fouettez les blancs d'œufs avec le jus du citron jusqu'à ce qu'ils commencent à se tenir.

Versez le sirop chaud en mince filet en fouettant jusqu'à ce que la meringue soit froide, lisse et brillante, et qu'elle forme des pics lorsqu'on retire le fouet.



(Démoulez le dessert sur un plat.)

NORVEGIENNE DE NOEL

Couvrez de meringue (à la poche à douille ou pas).

Dorez-le rapidement au chalumeau de cuisine ou sous le grill du four et servez.



A l'avance : Garnissez de meringue et congelez. Faites dorer 4 min sous le grill du four juste avant de servir.