

Omelette Norvégienne



Ingrédients (pour 10 personnes) :

Meringue :

- 100 g de YUMGO Blanc
- 150 g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 50 g de pralin

Glace coco :

- 3 boîtes de lait de coco 400 ml
- 175 g de sucre de canne
- 3 pincées de vanille en poudre

Préparation :

1. Mixer le lait de coco, le sucre et la vanille au robot.
2. Faire prendre en sorbetière ou turbine à glace. Verser dans un grand moule en demi-sphère et réserver au congélateur pendant 24h.
3. Monter YUMGO Blanc en neige. Ajouter le sucre tamisé. Placer la meringue dans une poche à douille.
4. Démouler la glace sur le plat de votre choix. Badigeonner la meringue dessus en couche fine. Recouvrir de pralin.
5. Par dessus, pocher la meringue selon la forme de votre choix.
6. Caraméliser la meringue au chalumeau.

