Hypocras blanc

Un apéritif sucré qui nous vient des temps anciens. Souvent réalisé avec du vin rouge. Voici ma version avec un vin blanc moelleux. A boire avec modération biensur, surtout que c'est assez sucré !

Pour 1L : 1 bouteille de gewurztraminer – 2 citrons jaunes non traités – 2 oranges non traitées – 250g de sucre – 1CS de gingembre moulu – 1 gousse de vanille (facultatif)

N.B. : A faire la veille

Dans un grand pichet (ou un joli récipient). Versez le vin et le sucre. Mélangez bien.

Prélevez le zeste et le jus d'un des citrons et d'une des oranges. Ajoutez-les au mélange ainsi que le gingembre.

Coupez le dernier citron et orange en 4 (voire en plus fin si votre goulot est petit). Ajoutez au mélange.

Si vous optez pour la vanille, coupez-la en 2. Retirez les graines que vous ajouterez au mélange avec la gousse.

Mélangez une dernière fois. Filmez le récipient pour qu'il soit hermétique aux odeurs du frigo. Laissez-le 1 nuit au frais.

A servir bien frais et bien remué.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Omelette Norvégienne

Le dessert à Noël, c'est important. Moi, j'avoue je ne suis pas très bûche et quand une amie m'a fait des yeux de biche pour qu'un jour je lui prépare une omelette norvégienne, j'ai trouvé que ça ferait un super dessert pour ce repas festif.

Pour 6/8 gourmands : 1L de glace vanille – 3/4L de sorbet mangue/passion – 35g de beurre –125g de sucre – 75g de farine – 4 œufs – 15cl d'eau – 150g de sucre blanc – 5Cl de cointreau – 5cl de cointreau pour flamber

Préchauffez le four à 240°C.

Placez vos glaces dans le frigo pour qu'elles soient manipulables pour le montage.

Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu, réservez le reste.

Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les œufs avec le sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine tamisée avec une maryse, mais attention à ne pas trop travailler le mélange. Montez les blancs en neige en ajoutant une cuillère à soupe de sucre une fois qu'ils sont mousseux.

Versez le beurre fondu tiédi dans les jaunes puis ajoutez les blancs. Mélangez très délicatement pour ne pas casser les blancs (et donc les bulles d'air).

Versez ensuite la préparation sur le papier cuisson beurré. Étalez le mélange avec une spatule de façon régulière sur toute la plaque et enfournez pendant 7min jusque ce que le dessus soit légèrement doré.

Sortez la génoise, retournez-la de suite sur une planche en bois légèrement huilée et décollez le papier sulfurisé.

Laissez maintenant refroidir avec un torchon propre dessus (pour garder l'humidité).

Préparez le sirop : dans une casserole, mélangez les 150g de sucre blanc avec 15cl d'eau. Amenez jusqu'à ébullition et maintenez-la 5min. coupez ensuite le feu et laissez tiédir.

Quand la génoise est froide. Coupez-la aux dimensions d'un plat à cake traditionnel (celui en longueur).

Dans un moule à cake rigide filmé, placez 1 pièce de génoise au fond. Badigeonnez-la avec le sirop. Placez le sorbet mangue/passion. Couvrez avec une autre pièce de génoise. Badigeonnez de nouveau avec du sirop. Répartissez alors la glace vanille. Fermez avec la dernière pièce de génoise de nouveau badigeonnée de sirop. Filmez et placez au froid jusqu'au service.

Pour la meringue : 2 blancs d'œufs- 5cl d'eau – 150g de sucre

Faites chauffez votre mélange eau/sucre dans une casserole (attention, on ne veut pas du caramel). Pendant ce temps montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand les blancs sont montés, ajoutez le sirop en filet et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.

Au moment de servir. Démoulez l'omelette sur un plateau de service à rebords. Couvrez-la de meringue à l'aide d'une spatule. Essayez de faire des volutes avec la meringue.

A l'aide d'un chalumeau, faites grillée la meringue délicatement.

Juste avant de servir, faites chauffez le reste du cointreau et AVEC PRÉCAUTION, flambez l'alcool pour le faire couler sur l'omelette (effet garanti!). Il n'y a plus qu'à déguster.