

Sorte d'Omelette norvégienne

Il vous faut: 1 paquet de **pêlerines Wernli**, 2-3 cuillerées à soupe de kirsch et autant d'eau, 1 pavé glacé, un peu de fruits confits, 3 œufs, 3 cuillerées à café rases de sucre.

Préparation: tremper la partie inférieure des **pêlerines** quelques secondes dans le mélange d'eau et de kirsch; puis, les arranger sur un plat allant au four; disposer la glace sur les biscuits et répartir les fruits confits (ananas, pêches, cerises, mandarines, etc.) sur la glace. Recouvrir le tout avec les œufs battus*; glisser 3-4 minutes à four très chaud et servir aussitôt.

* Œufs battus: mélanger les jaunes d'œufs et le sucre afin d'en obtenir une crème ferme et aérée, y incorporer soigneusement les blancs d'œufs battus en neige.

Un bon conseil: retirez votre glace du frigo au dernier moment afin qu'elle soit bien dure quand vous la mettez sur le plat...