

OMELETTE SOUFFLÉE

Type du troisième genre : Omelette Soufflée à la Vanille.

Travailler dans une terrine 250 grammes de sucre avec 6 jaunes, jusqu'à ce que la composition soit devenue légèrement blanche en épaissant et fasse le ruban.

Ajouter 8 blancs fouettés en neige très ferme, les mélanger doucement, en coupant et en soulevant la composition avec la cuiller.

Dresser cette composition sur un plat beurré, saupoudré de sucre, et en forme de monticule ovale, en ayant soin d'en réservier une petite partie dans une poche, pour le décor.

Lisser le tour de l'omelette avec la lame d'un couteau; décorer à volonté avec la composition réservée et cuire au four de bonne chaleur moyenne, pendant un temps qui est naturellement déterminé par le volume de l'omelette. — Deux minutes avant de la sortir du four, la saupoudrer de glace de sucre, pour que ce sucre, en fondant, l'enveloppe d'une couche caramélisée.

NOTA. — Le parfum est à volonté : vanille, zeste de citron ou d'orange, rhum, kirsch, etc. Ce parfum, quel qu'il soit, est ajouté à la composition avant d'y mélanger les blancs d'œufs. — Toutefois, lorsqu'il s'agit d'un parfum liquide, il est préférable de l'incorporer à la composition sous forme de petits carrés de biscuit ou de macarons imbibés de la liqueur adoptée. La même remarque s'applique aux Soufflés.

OMELETTE SURPRISE

Type du quatrième genre : Omelette Norvégienne.

Disposer sur un plat long une abaisse de génoise de forme ovale, épaisse de 2 centimètres et dont la longueur est proportionnée à celle que l'on veut donner à l'omelette.

Sur cette abaisse, dresser en pyramide une glace au parfum demandé (glace crème ou fruits).

Couvrir la glace d'une couche de meringue ordinaire, ou de meringue à l'italienne bien ferme ; la lisser au couteau, en lui donnant une épaisseur égale d'un centimètre et demi; décorer à la poche avec de la même composition et mettre à four très chaud pour que la meringue cuise et colore rapidement, sans que la chaleur pénètre jusqu'à la glace qui se trouve dans l'intérieur.

Omelette en surprise Elisabeth. — Garnir l'abaisse de génoise avec une glace à la vanille. Saupoudrer de violettes pralinées; recouvrir de meringue; décorer la surface de violettes cristallisées et traiter comme l'omelette Norvégienne. Au moment de servir, recouvrir l'omelette d'un voile de sucre filé.

Omelette en surprise aux Mandarines. — L'opération est la même, en remplaçant la glace vanille par de la glace aux mandarines.

En sortant l'omelette du four, l'entourer de mandarines glacées avec du sucre cuit au cassé.

Omelette en surprise Milady, appelée aussi Pêche Milady. — C'est une omelette en surprise, que l'on garnit de glace framboise bien fine, dans laquelle on incruste de belles pêches, pochées à la vanille.