



## *Alaska bomb poire-caramel*

Facile

Pour 6 pers.

Prép : 30 min

Repos : 1 nuit au frais

1 nuit au congélateur

### **INGRÉDIENTS**

1 quatre-quart maison ou du commerce

1 l de sorbet à la poire

1 l de glace au caramel

2 blancs d'oeufs

Sucre

Alcool (facultatif)



## Montage de l'Alaska bomb

Si vous souhaitez réaliser vous-même votre quatre quart, rendez-vous [ICI](#), sinon vous pouvez en acheter un tout prêt.

Découpez à l'aide d'un cercle de la taille de vos moules.

Munissez-vous de votre moule à dôme, remplissez-le avec du sorbet poire. Mettre au congélateur, quelques heures le temps que le sorbet prenne un peu.

Une fois prit, ajoutez la glace au caramel puis venir fermer avec le quatre-quart.

Réservez au congélateur jusqu'au lendemain.

## Meringue à la Française

Le lendemain, pesez vos blancs d'œufs, montez-les en neige en les serrant petit à petit avec le double de leurs poids en sucre.

Sortez vos Alaska bomb, bien les badigeonner de meringue, il ne doit y avoir aucun trou sous peine de voir le tout fondre lors de la coloration au chalumeau.

Munissez-vous d'un chalumeau de cuisine et faire griller la meringue.

Vous pouvez aussi flamber l'omelette au dernier moment, en faisant chauffer 10 cl alcool dans une poêle puis en le flambant avec une allumette et en posant cette flamme sur le gâteau.