

GRATIN DE FRUITS ROUGES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

400 g de fruits rouges (fraises, framboises, mûres)

5 jaunes d'œufs

90 g de sucre

beurre

Sucre glace

20 cl de crème fleurette

Préchauffer le four à 180° (th 6). Beurrer au pinceau 6 petits plats individuels à gratin.

Laver et équeuter les fruits rouges.

Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre au batteur.

Ajouter la crème et continuer de fouetter.

Couper les fraises en 2 ou en 4.

Répartir les fruits rouges dans les plats individuels.

Verser le mélange aux œufs sur les fruits et enfourner 10 à 15 minutes en surveillant la cuisson.

Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.