

Gratin de fruits rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 min

Ingrédients:

- 800 grs de fruits rouges mélangés (cassis, groseilles, mûres, fraises, framboises, myrtilles)
- 40 grs de sucre fin
- 15 cl de crème fraîche liquide (pas la Delhaize, trop liquide)
- 3 jaunes d'oeufs
- 2 c. à soupe de kirsch ou alcool de myrtilles maison

Recette:

- Allumez le grill du four. Lavez tous les fruits (si fruits surgelés, ne pas sécher les fruits, le jus sucré donnera du goût). Répartissez-les dans quatre assiettes à soupe.
- Battez les jaunes jusqu'à blanchiment avec le sucre à l'aide d'un fouet et ajoutez la crème bouillante, versez le tout dans la petite casserole et faites épaissir sur feux doux au fouet comme une crème anglaise (cela peut prendre du temps, patience). Laissez tiédir, ajoutez le kirsch, puis versez sur les fruits. Ceci peut être éventuellement préparé à l'avance, la crème sera réchauffée au four avant d'être servie.
- Faites gratiner la surface sous le grill (le plus près de la source de chaleur).

Variantes

Au lieu du kirsch, le jus de 2 citrons verts
Tous les fruits sont permis (pommes, poires, kiwis, ...) seuls ou mélangés.

Boisson

Fleur de cros - LOUPIAC

