

Gratin de Mandarines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MANDARINE(S)	300g en quartier (en boîte)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	80g
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- CASSONADE BLANCHE	4 c à soupe

Recette:

- Egouttez les quartiers de mandarines en conservant le jus.
- Répartissez-les dans des ramequins type crème brûlée.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule afin qu'ils blanchissent. Ajoutez ensuite la crème et 2 c à soupe de jus de mandarines.
- Versez ce mélange aux œufs dans les ramequins.
- Enfournez pour 15 minutes (vérifiez la cuisson après ce temps).
- Sortez du four et laissez refroidir 4-5 minutes avant dégustation.

