

GRATIN DE FRUITS ROUGES À LA VANILLE



RÉALISER UN GRATIN DE FRUITS ROUGES À LA VANILLE

Gratin de fruits rouges aromatisé à la **vanille** : groseilles, cassis, framboises, mûres et myrtilles. Une **recette de gratin** réalisé avec des **fruits surgelés**. Un **dessert** tout simple à faire en toute saison. Il ne demande que 10 mn de préparation.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECHERCHE

450 g de fruits rouges surgelés 30 cl de crème liquide entière 3 sachets de sucre vanillé 50 g de sucre en poudre 2 oeufs 4 ramequins ou 1 grand 1 bol 1 fourchette ou 1 fouet

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Casser les oeufs un par un et les mettre dans un bol. Ajouter la crème fraîche, le sucre vanillé et le sucre, puis mélanger avec une fourchette ou un fouet pour obtenir un mélange homogène. Répartir les fruits dans le plat à tarte ou dans les ramequins. Verser le mélange crème, oeuf et sucre sur les fruits. Mettre au four et faire cuire 30 mn à 200 d°.

Petite astuce : Si vous préférez, vous pouvez mettre une pâte feuilletée comme base.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr