GRATIN DE FRUITS ROUGES À LA CANELLE

RÉALISATION DU GRATIN DE FRUITS ROUGES À LA CANELLE

Gratin de fruits rouges : groseilles, cassis, framboises, mûres et mirtilles. Le gratin est parfumé à la canelle. Le **gratin** de **fruits rouges** est un dessert rapide et facile à cuisiner.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

300 g de fruits rouges surgelés 30 cl de crème liquide entière 80 g de sucre en poudre 2 oeufs 1 cuiller à soupe de canelle 1 grand ramequin ou 1 plat allant au four 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 et la canelle, puis mélanger avec une fourchette ou un fouet pour obtenir un mélange homogène. Répartir les fruits dans le ramequin. Verser le mélange crème, oeuf et sucre sur les fruits. Mettre au four et faire cuire 30 mn à 200 d°.

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 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

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