

GRATIN D'ORANGES

INGREDIENTS : (pour 4)

7 oranges (au début j'étais partie pour 5 mais ça a pas suffi)

3 œufs

60 g de sucre + un peu plus pour le gratinage

10 cl de crème fraîche

1/2 c à café de cannelle + un peu plus pour le gratinage

1 sachet de poudre de vanille



PREPARATION :

Presser le jus de 3 oranges, le mettre dans une casserole avec la 1/2 c à café de cannelle et le sachet de poudre de vanille

Porter ce jus à ébullition puis arrêter le feu

Eplucher à vif 4 oranges et les disposer dans des plats individuels qui vont au four

Dans un saladier battre les 3 œufs avec les 60 g de sucre en poudre, faire blanchir, y ajouter en continuant de battre 3 c à soupe de jus d'orange déjà cuit et 10 cl de crème fraîche

Verser cette préparation dans les plats

Mettre les plats au four 200° 10 mn environ

Les sortir, les saupoudrer d'un peu de cannelle et de sucre

Les passer sous le grill 5 mn mais bien surveiller que ça gratine mais que ça brûle pas

Servir avec le reste de jus dans un joli verre

On peut faire ce dessert avant le repas et le manger tiède



<http://katarinetta.canalblog.com/>

