



Gratin de framboises

Cuisson : 30 min.

Ingredients pour 6 personnes :

400 g de framboises

3 jaunes d'œuf

50 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

30 cl de crème liquide

20 g de beurre

5 cl de liqueur de framboise

1/2 l de glace à la noix de coco

- Préchauffez le gril du four Th. 4.
- Beurrez six petits plats.
- Fouettez la crème liquide bien froide pour obtenir une chantilly.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec les sucres, ajoutez la liqueur de framboise et la chantilly. Mélangez délicatement.
- Versez cette préparation dans les plats. Répartissez les framboises. Enfourez sous le gril et laissez gratiner 6 à 8 minutes.
- Posez une boule de glace à la noix de coco sur chaque gratin et servez aussitôt.



Champagne