

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette allégée

Gratin de fruits rouges



Pour seulement 69 Kcal pour 4 personnes

2 jaunes d'oeufs
20 g de sucre
300 g de crème liquide allégée
100 g de fruits rouges

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte soit bien blanche.

Versez la crème, mélangez bien.

Nappez les fruits de la préparation. Glissez votre plat à gratin au four pendant 10 à 20 min à 200°C ou Th.7.