

## Petits gratins de fruits aux amandes et au citron



500g de fruits de votre choix : abricots, fruits rouges, pêches, cerises... ou de macédoine de fruits frais  
80g de farine  
2 oeufs entiers + 1 jaune  
250g de crème fleurette  
60g d'amandes en poudre - ou mieux, d'amandes entières pulvérisées par vos soins  
100g de crème d'amandes  
2cs de liqueur aux amandes  
120g de sucre  
le zeste d'un petit citron ou 4 gouttes d'extrait de citron  
amandes effilée  
1 pincée de sel  
beurre

Préchauffer le four à 180°.

Dans un cul de poule battre les oeufs entiers et le jaune avec le sucre, ajouter la crème d'amandes, la crème fleurette, le zeste de citron, la liqueur aux amandes et le sel.

Quand le mélange est bien lisse ajouter la poudre d'amandes et la farine.

Mélanger.

Beurrer des petits moules ou un plat à gratin.

Répartir les fruits au fond des moules et verser l'appareil par dessus. Parsemer d'amandes effilées et d'une toute petite noisette de beurre et faire cuire 25 minutes pour les petits moules, 45 minutes pour un grand.