

gratin de fruits soufflé



adapté du magazine Good Food : cherry and raspberry gratin

Pour 4 à 6 personnes

compter 10 minutes pour faire la crème pâtissière et 10 minutes pour le gratin

environ 250g framboises et 250g griottes dénoyautées (pour 4, et plus si pour 6 personnes)
Je l'ai fait aussi avec un mélange de tous les fruits qui me passaient sous la main, cerises, pêches, mûres, raisin, poires, et aussi avec seulement des framboises : tout est excellent à condition de comporter au moins la moitié de framboises : l'acidité de la framboise est essentielle dans ce dessert et ne peut pas être compensée par un jus de citron. Il faut assez de fruits pour remplir le plat aux 3/4.

2 oeufs, séparés

4 csoupe sucre (2 + 2)

1 csoupe farine

200ml lait

quelques gouttes d'extrait de vanille (facultatif)

1/2 jus de citron (facultatif)

Préparer la crème pâtissière à l'avance :

Mettre le lait à bouillir.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes et 2 csoupe de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Ajouter la farine, fouetter pour bien l'incorporer.

Verser en tout petit filet tout doucement le lait bouillant sur les jaunes tout en fouettant vivement.

Reverser le tout dans la casserole et remettre à feu moyen tout en fouettant toujours.

Retirer du feu au 1er bouillon.

Verser dans un récipient froid, laisser refroidir légèrement, filmer au contact. On peut mettre au frigo si on s'y prend vraiment à l'avance.

Au moment du dessert :

Placer les fruits dans un plat passant au four, ajouter éventuellement le jus de citron.

Passer au grill. Bien surveiller. On ne souhaite pas cuire les fruits mais seulement légèrement colorer les fruits à la surface.

Monter les blancs en neige (éventuellement avec une pincée de sel ou 1 goutte de jus de citron) en ajoutant petit à petit les 2 csoupe de sucre restantes.

Incorporer délicatement les blancs à la crème pâtissière refroidie.

Verser cette mousse sur les fruits

Repasser sous le grill pour bien colorer, surveiller.