

## Gratin de physalis et mangue au miel et au rhum d'après Babette de Rozières

Préparation 10 mn

Cuisson 15 mn ( 30 mn pour mon four )

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de physalis

2 mangues

1 citron vert non traité

5 c à s de miel ( je n'en ai mis que 4 )

3 jaunes d'oeufs

40 g de beurre

2 c à s de crème fraîche

60 g de poudre d'amande

10 cl d lait de coco

1 gousse de vanille

1 pincée de cannelle en poudre

2 c à s de rhum ambré

Débarrasser les physalis de leur calice et les couper en deux. Réserver.

Peler les mangues et émincer la chair ( j'ai préféré faire des dés car c'est plus pratique pour la dégustation ).

Râper le zeste du citron vert. Couper la gousse de vanille en 2 dans la longueur, en récupérer les graines.

Dans un saladier mettre les jaunes d'oeufs, le lait de coco, le miel, le beurre fondu, le zeste de citron vert, la poudre d'amande, le rhum et la crème fraîche. Battre au fouet pour bien mélanger et ajouter la cannelle et les graines de vanille.

Dans un plat à gratin ou dans 4 plats individuels répartir les fruits et napper avec la préparation aux amandes.

Cuire 15 mn dans un four préchauffé à 180° (30 mn dans mon four et pour des gratins individuels, à adapter donc en fonction du four).

Déguster tiède ( je vous conseille à température ambiante).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>