

## Gratin chaud de citron aux framboises

Préparation 24 h à l'avance

Les ingrédients pour 6 personnes :

Le jus de 2 beaux citrons ( 125 g )

125 g de crème liquide entière

5 oeufs

200 g de sucre

25 g de farine

2 feuilles de gélatine

5 cl d'eau

350 g de framboises

Sucre glace

Coulis de fruits rouges ( mûres, myrtilles et framboises, sucre citron )

Préparer la crème pâtissière : Mélanger les 5 jaunes d'oeufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine. Porter le jus de citron et la crème fraîche à ébullition, verser sur le mélange précédent en remuant et remettre dans la casserole pour porter l'appareil à ébullition 2 à 3 mn sans cesser de remuer avec une cuillère en bois ou une spatule.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et hors du feu l'ajouter à la crème pâtissière.

Préparation de la meringue italienne : Dans une casserole faire un sirop avec les 150 g de sucre restant et 5 cl d'eau. Quand la température du sirop atteint 120° arrêter la cuisson. Monter les 5 blancs en neige et incorporer le sirop en continuant à fouetter.

Préparation de la crème soufflée : Dans la meringue italienne, incorporer progressivement et délicatement à chaud la crème pâtissière citronnée.

Recouvrir une plaque ou un plateau de papier film et disposer dessus 6 cercles de 8 cm de diamètre. Garnir le fond et les côtés avec la mousse chaude, mettre des framboises au centre et recouvrir avec de la mousse. Lisser la surface et mettre au congélateur 24 h.

Présentation : Décercler les gratins congelés (il suffit de passer une lame de couteau tout le tour et de pousser délicatement ), les saupoudrer de sucre glace et les mettre sur les assiettes ou des petits plats à oreilles ( plat à crème brûlée ). Faire cuire 10 à 12 mn jusqu'à ce que les gratins colorent ( dans mon four à 200 ° il m'a fallu 20-25 mn ). Servir avec quelques framboises et un coulis de fruits rouges.

Pour le coulis mixer des framboises, mûres et myrtilles avec un peu de jus de citron et un peu de sucre puis passer l'ensemble à la passoire étamine pour retirer les pépins. Ajuster le sucre en fonction de l'acidité des fruits.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>

