Gratin de petits fruits

-

Pour 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 8 min
Ingrédients

• 500 g de petits fruits (fraises, framboises, myrtilles)
• 100g de sucre
• 1 dl de vin blanc doux (amigne, arvine ou autres)
• 4 jaunes d'œufs
• 1 dl de crème fouettée

Préparation

Nettoyer et rincer les petits fruits. Diviser 400 g dans de petites cassolettes ou assiettes creuses. Mettre les 100 g restants dans le mixer avec 50g de sucre et 6 cl de vin doux. Verser ce jus sur les petits fruits et mettre quelques instants au four pour tiédir.
Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que l'appareil soit bien crémeux, puis joindre délicatement la crème fouettée et le reste du vin. Verser cet appareil sur les petits fruits et faire gratiner sous la salamandre, ou alors au four très chaud (250°).
Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg