

# Gratin de petits fruits



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 8 min**

## **Ingrédients**

- 500 g de petits fruits (fraises, framboises, myrtilles)
- 100 g 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 50 g de sucre et 6 cl de vin blanc 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° C.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.