Fruits rouges à la gratinée

09/01/2019 à 14h23

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 8 min

Temps de cuisson : 7 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 800 g de fruits rouges frais ou surgelés
- 2 jaunes d'œuf
- 10 g d'édulcorant de cuisson type Hermesetas®
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de crème fraîche de soja

Préparation :

- Mélangez les jaunes d'œuf, l'édulcorant et la crème;
- Faites cuire le mélange durant 5 minutes à feu très doux, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois;
- Dès que la crème prend, c'est-à-dire qu'elle nappe la cuillère, retirez du feu. Ne laissez surtout pas bouillir sous peine de faire tourner la crème. Laissez tiédir;
- Disposez les fruits dans des plats à gratin individuels;
- Verser la crème sur les fruits;
- Passez au grill 2 minutes à four très chaud (250°C).

L'astuce du chef :

Si votre crème tourne, fouettez-la avec un batteur électrique.