

RECETTE

GRATIN DE MÛRES FRAICHES



Pour 4 personnes



Préparation : 10 mn



Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

400 g de mûres fraîches
60 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
3 oeufs
20 cl de crème fraîche
épaisse 12% MG
1 sachet de sucre vanillé

Recette :

1. Rincer délicatement les mûres, les sécher avec du papier absorbant, les répartir dans 4 ramequins beurrés de taille moyenne.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, le sucre fin, le sucre vanillé. Ajouter la poudre d'amandes et la crème fraîche.
4. Répartir cette préparation dans les ramequins. Enfourner jusqu'à ce que les gratins soient bien dorés. Laisser refroidir.