

Gratin de fruits à la raisinée

Ingrédients :

- Pommes, poires, pêches, etc...
- 2 jaunes d'œufs
- 3 c. s. ou plus de raisinée
- 1 dl de crème
- sucre (à volonté)
- 2 blancs d'œufs battus en neige

Préparation :

- Eplucher les fruits, les pocher dans un jus de pomme ou un sirop (eau + sucre)
- Beurrer un plat à gratin.
- Y ranger les fruits
- Ajouter la crème, le sucre et les deux blancs en neige.
- Mettre au four 15 min à 200°
- Servir tiède ou chaud.