

Gratinée orange-pamplemousse

Préparation : 20 mn, cuisson : 3 mn.

Pour 4 personnes.

3 oranges, 2 pamplemousses, 2 jaunes d'œufs, 3 c à soupe de crème, 1 c à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 c à café de cassonade, 2 c à soupe de vodka, 2 c à café de cannelle, 1 brin de menthe.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, éplucher les oranges et les pamplemousses à vif. Les répartir dans des plats à four individuels, en alternant les couleurs.

Battre ensemble la crème, les jaunes d'œufs, les deux sucres et la vodka. Répartir le mélange sur les fruits. Saupoudrer de cannelle et de cassonade.

Faire gratiner 3 mn sous le gril du four rouge.

Décorer d'un brin de menthe et servir aussitôt.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.