

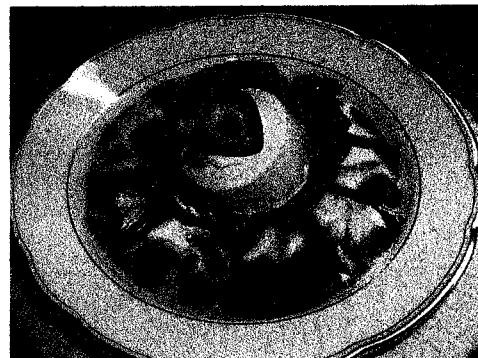


## RECETTE

# gratin de fruits et son croustillant

L.thierry

fruits orange, banane, kiwi...  
3 décilitres crème  
40 grammes sucre  
2 jaunes oeufs  
grand marnier, cointreau...  
zeste d'orange confites  
pistache haché  
250 grammes glace vanille  
croustillant  
100 grammes sucre  
20 grammes farine  
50 grammes jus d'orange frais  
50 grammes beurre



Préchauffer votre four, position gril.

**CROUSTILLANT.** Fondre le beurre, ajouter le jus d'orange, le sucre et la farine, mélanger à l'aide d'un fouet, laisser refroidir. Étaler l'appareil sur une feuille de cuisson et cuire au four à 180°C pendant 5 minutes environ. Laisser légèrement refroidir et former des corbeilles avec un moule.

**APPAREIL.** Fouetter la crème, ajouter le jaune d'oeuf, le sucre et le grand-marnier.

**FINITION.** Disposer les fruits dans une assiette creuse (selon votre choix). Étaler l'appareil à gratin dessus et mettre au four jusqu'à coloration. Parsemer de quelques pistache hachés et des zestes d'oranges.

Servir avec la corbeille croustillant et une boule de glace vanille. Saupoudrer de sucre glace.

---

Par portion (hors produits inconnus) : 251 de calories ; 19g de graisses (67,0% calories des lipides) ; 1g de protéines ; 20g de glucides 65mg de cholestérol ; 66mg de sel. Echanges : 0 Céréales (amidon) ; 3 1/2 Lipides ; 1 Autres glucides.

### Dates

DCAD/gh

09/11/01

CODE

Rue Neuve 3 – 1003 Lausanne  
021 / 318 71 00

Rue des Moulins 11 – 1800 Vevey  
021 / 922 61 71

Ruelle Vautier 10 – 1400 Yverdon  
024 / 423 40 69

www.ecole-club.ch

ecole-club@gmvd.migros.ch