

# PETITS GRATINS D'ORANGES

Décembre 2019

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 oranges à dessert
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 80 g de sucre en poudre (60 + 20)
- ★ 20 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe de liqueur d'orange

Ustensiles : 2 jattes, Fouet, 4 petits plats à gratin

Préparation : 20 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 10 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 2,70 € (soit 0,68 € par personne)



## Recette :

Peler les oranges à vif avec un couteau bien affilé. Prélever les suprêmes (quartiers d'oranges sans membranes) en glissant la lame d'un couteau le long des membranes blanches jusqu'au centre, les quartiers doivent bien se détacher. Les réserver. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 10 minutes.

Casser les œufs un par un en séparant les blancs des jaunes dans 2 jattes différentes (Réserver les blancs pour une autre recette : meringues, Rochers à la noix de coco, îles flottantes, ...). Battre au fouet les jaunes avec le 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer la crème, la liqueur d'orange et rendre le mélange homogène en fouettant.

Beurrer chaque plat à gratin avec 5 g de beurre, verser la crème équitablement dans chacun d'eux et un quart des suprêmes d'orange. Saupoudrer chaque récipient avec 5 g de sucre, mettre au four à mi-hauteur et laisser cuire 8 minutes. Terminer par 2 minutes en position gril : la crème doit être prise, légèrement gratinée et colorée.

**i** Comme liqueur d'orange, on peut utiliser du Cointreau, du Grand-Marnier ou de la Mandarine Napoléon. (\*)

## Boisson :

Un Muscat de Frontignan ou un Vouvray effervescent, servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.