

GRATIN AUX PETITS FRUITS



Cécile Barthe



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

2-3 MIN



PORTIONS

6

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de 600 gr de mélange de fruits des champs surgelés (bleuets, framboises et mûres)
- 473 ml de crème à fouetter 35 %
- 1 sachet de sucre vanillé
- $\frac{3}{4}$ à 1 tasse de cassonade

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à griller (*Broil*)
2. Verser la crème dans un cul de poule et y ajouter le sachet de sucre vanillé
3. Monter la crème en chantilly à l'aide d'un fouet électrique
4. Répartir les fruits encore congelés dans un plat à gratin ou dans 6 ramequins individuels
5. À l'aide d'une spatule, napper délicatement les fruits avec la chantilly
6. Saupoudrer généreusement de cassonade
7. Mettre sous le gril du four 2 à 3 min max (bien surveiller car ça peut brûler vite !)
8. Servir aussitôt et régalez-vous !