

GRATIN GOURMAND AU RAISIN NOIR ET AU CITRON VERT



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn (10 + 10)

Pour 4 petits plats à gratin:

Une petite grappe de raisin muscat noir à petits grains :

Pour la crème au citron:

4 cl de jus de citron

2 oeufs

90 g de sucre en poudre

50 g de beurre mou (+ une noisette pour les plats)

10 cl de crème liquide entière (fleurette)

Laver et sécher soigneusement le raisin.

Pour la crème au citron:

Dans une casserole, mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le jus de citron et faire cuire comme une crème anglaise (l'appareil doit napper la cuillère). Laisser tiédir un peu avant d'incorporer le beurre.

Battre la crème en chantilly et l'ajouter délicatement au lemon curd.

Finition:

Préchauffer le four à 210°.

Verser la crème de citron dans les petits plats à gratin. Parsemer d'une vingtaine de grains de raisins et enfourner une dizaine de minute.

Servir tiède ou à température ambiante.