



## Gratin de Framboise

claire63



La framboise est pour moi la reine des fruits rouges. En plus d'être gourmande elle est extrêmement pauvre en calories, pleine de de minéraux, de vitamines et de fibres. Alors mangeons en !!!

**Pour préparer ce gratin, il vous faut pour 4 :**

- 400gr de framboises
- 3 jaunes d'oeuf
- 50gr de sucre
- 30cl de crème liquide
- 20gr de beurre

**Préparation :**

1/ Préchauffez le four thermostat 7 (210c)

2/ Beurrez 4 moules à gratins individuels. Fouettez la crème en chantilly

3/ Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

4/Mélangez avec la chantilly

5/ Répartissez les framboises dans les moules et versez dessus la préparation. Enfourez 10mn

Vous pouvez déguster ce dessert tiède ou froid

Code Zodio : 10016151 Prix : 4€50

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)