

Gratin d'oranges à la Prunelle de Troyes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 oranges non traitées
- 4 cuillères à soupe de Prunelle de Troyes (Liqueur élaborée à base de noyaux de Prunelle sauvage)
- 2 œufs
- 90 gr de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- 50 gr d'amandes effilées
- Sel



Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 240° C (Th. 8) et beurrez un plat à gratin
- 2- Pelez les oranges à vif. Prélevez le zeste d'une orange et plongez-le dans l'eau bouillante 5 minutes. Puis égouttez-les. Détaillez les oranges en quartiers et récupérez le jus qui s'écoule.
- 3- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, la crème fraîche, la liqueur de Prunelle de Troyes jusqu'à obtention d'une pâte bien fluide. Puis ajoutez le zeste de l'orange et le jus recueilli. Mélangez à nouveau.
- 4- Battez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement à la pâte.
- 5- Disposez les quartiers d'orange dans le fond du plat à gratin, versez la crème sur le fruit et ajoutez les amandes effilées.
- 6- Mettez au four pendant 20 minutes et servez tiède.

La Prunelle de Troyes est élaborée par :

Le Cellier Saint Pierre

1, place Saint Pierre – 10 000 Troyes

T. +33 (0)3 25 80 59 25

www.celliersaintpierre.fr