

GRATIN DE MANDARINES



Pour 4 personnes :

- 8 mandarines
- 4 oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 4 petits pots de 110 g chacun de fromage blanc à la vanille
- 1 peu de sucre glace

Préchauffer le four à 201°C (th.7) pendant 10 min.

Dans un saladier, cassez les oeufs. Versez le sucre en poudre. Fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporez le fromage blanc à la vanille. Mélangez bien.

Pelez les mandarines et disposez les quartiers dans quatre cassolettes individuelles.

Versez la préparation par-dessus.

Couvrez de sucre glace.

Enfournez le tout et laissez cuire environ 10 min.