

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Gratin aux raisins



Pour 4 personnes :

- 800 g de raisins
- 6 jaunes d'oeufs
- 16 c. à café de sucre en poudre
- 25 cl de vin blanc
- 1 c. à café de cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé

Laver et égoutter les grappes de raisins. Les égréner et les disposer dans des petits plats à gratin individuels.

Dans une casserole, mettre les jaunes d'oeuf, l'édulcorant et la cannelle.

Placer le tout au bain-marie et laisser cuire 5 à 6 min. Ajouter le vin progressivement en fouettant jusqu'à obtenir une mousse.

Verser le tout dans les plats puis passer au four 4 min sur le gril.