

## Gratin de fruits exotiques au Thermomix

Temps de préparation : 8 mn

Grill au four : 2 mn

800 gr de fruits exotiques

*mangue, ananas, grenade, kiwi, clémentines, litchi, bananes*

Préparez les fruits, coupez-les en morceaux

### La crème :

3 jaunes d'oeufs

100 gr de sucre en poudre

Vanille

100 gr de crème fraîche épaisse

Insérez le fouet dans le bol, mettez dans l'ordre : les jaunes d'oeufs, le sucre, la vanille

Mixer 2 mn / vit 3

Ajoutez la crème fraîche, réglez 6 mn / 80° / vit 3

Laissez tiédir dans le bol

Disposez les fruits dans des petits plats à gratin

Versez doucement la crème sur les fruits

Faites gratiner 2mn sous le grill du four, ou brûlez au chalumeau.

Servez sans attendre.

### **Délicieusement délicieux !**

Le temps de préparation est plus long que le préparation de l'appareil à gratin...et la dégustation est aussi rapide !

Tous les fruits peuvent convenir ( fruits rouges, fruits d'automne) on peut ajouter un alcool (rhum, kirsch) ou un arôme (amande, pistache)

Il est préférable d'étaler les fruits et de juste recouvrir de crème, d'où l'importance des contenants ( genre plats à œufs, ou à crème brûlée)

Si vous n'avez pas de Thermomix, réalisez votre crème dans une casserole en suivant l'ajout des ingrédients, procédez à feu très doux, avec un petit fouet à main (fouet à sauce), c'est un compromis entre la crème anglaise et la crème pâtissière (moins épaisse puisque ce sont les jaunes d'œufs qui donnent uniquement la consistance)

