

Gratin de fruits rouges à la verveine d'après Jean Sulpice



Préparation : 30 mn

Préparer la compote et la crème la veille

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de fraises

125 g de framboises

125 g de myrtilles

125 g de mûres

Pour la compote de rhubarbe :

4 tiges de rhubarbe

3 c à s de sucre

3 c à s d'eau

Pour le gratin:

33 cl de lait

1 poignée de verveine fraîche

40 g de sucre

6 oeufs (6 blancs et 4 jaunes)

Sucre glace

Rincer et couper en tronçons la rhubarbe. La cuire avec le sucre et l'eau à feu moyen jusqu'à ce qu'elle se délite (10-15 mn). Laisser refroidir.

Porter le lait à ébullition et y faire infuser la verveine dans le lait hors du feu pendant 15 mn.

Pendant ce temps fouetter les jaunes avec 20 g de sucre. Puis filtrer le lait et le verser sur les jaunes en mélangeant et faire cuire à feu doux en remuant constamment. Dès que la crème épaisse (vers 84 °) la verser dans un saladier pour la faire refroidir. Attention de ne pas faire coaguler les jaunes en chauffant trop. Une fois la crème refroidie, la mettre au réfrigérateur.

Pour le service monter les blancs en neige avec le reste de sucre et les incorporer délicatement à crème anglaise.

Dans 6 ramequins déposer 1 c à s de compote de rhubarbe, répartir les fruits rouges et couvrir d'appareil à gratin. Passer au four préchauffé à 220° 5 à 7 mn en surveillant. Saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.

J'ai fait le gratin dans un plat unique à vous de choisir ce que vous préférez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>