

# GRATIN D'AGRUMES ET MANGUE

( aux becs sucrés salés )

## Ingrédients pour 7 gratins :

- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 mangue
- le jus de 2 oranges
- 2 oeufs + 2 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre
- 30 cl de crème liquide
- 2 gouttes d'amande amère
- 2 càs de poudre d'amandes
- qqs amandes effilées
- 1 noix de beurre

Peler à vif l'orange et le pamplemousse avec un couteau tranchant de façon à récupérer les quartiers sans la peau blanche. Pour cela, coupez les 2 extrémités du fruit jusqu'à la pulpe. A l'aide d'un couteau, entaillez le fruit en suivant sa courbe. Veillez à éliminer complètement la peau blanche très amère. Détaillez-la ensuite en quartiers.

Couper la mangue en lamelles.

Disposer les fruits ainsi préparés dans chaque moule à gratin légèrement beurré ( ou à crème brûlée ) en formant une rosace.

Dans un saladier, mélanger les oeufs et les jaunes avec le sucre de façon à obtenir un mélange mousseux.

Y ajouter le jus des oranges, la crème liquide, les gouttes d'amande amère et la poudre d'amandes.

Verser sur les fruits, saupoudrer d'amandes effilées et mettre au four 20 à 25 min th.6.