

FICHE RECETTE 46 : GRATIN DE FRUITS EN CONSERVE

Utilisation de produits appertisés (conserves).

DENREES	QUANTITES	
	unités	4 Pers
Demi-poires	pièce	2
Oreillons d'abricots	pièce	5
Sucre vanillé	sachet	1
Sucre poudre	g	20
oeuf	pièce	2
Crème liquide	cl	20
Amandes effilées	g	20

MATERIEL	
Passoire Couteau d'office Planche à découper Cuillères - Spatule Bols Calote Ouvre-boîte Petite poêle	

DRESSAGE
4 moules à tartelettes

MODE OPERATOIRE	TECH.
<ul style="list-style-type: none"> - Préchauffer le four à 200°C. - Déconditionner les boîtes de fruits. - Egoutter les fruits nécessaires. - Couper les fruits en gros morceaux réguliers et les réserver. - Préparer l'appareil : Séparer les jaunes d'oeufs. Jeter les blancs. Dans une calote, fouetter les jaunes avec les sucres puis rajouter la crème. Bien mélanger. - Répartir esthétiquement les fruits dans les 4 moules. - Verser doucement par-dessus l'appareil. - Enfourner pour 25 min. environ jusqu'à ce que le dessus dore. - Pendant la cuisson, faire griller très rapidement les amandes dans la petite poêle. - A la sortie du four, parsemer les gratins avec les amandes. - Refroidir . 	<p>Déconditionnement des conserves</p> <p>Réalisation d'un appareil</p> <p>Cuisson au four</p>