



Dessert chaud – Gratin exotique

4 oranges
4 kiwis
1 dl. Grand Marnier
4 c.s. sucre
0,5 dl. vin rouge
0,5 dl. jus d'orange
2 jaunes d'œuf
1 sachet de sucre vanillé
2 dl. crème à fouetter.

Laver oranges, en zester deux et les couper en julienne. Peler toutes les oranges à vif et les couper en filets. Mariner dans 0,5 dl. de Grand Marnier et 1 c.s. sucre.

Réduire les zestes au vin rouge et 2 c.s. sucre pour obtenir un sirop épais.

Eplucher les kiwis, couper en rondelles de 0,5 cm. d'épais et les disposer dans un plat à gratin en alternance avec les oranges.

Verser la julienne en sirop.

Battre en mousse les jaunes, 1 c.s. sucre et sucre vanillé, ajouter délicatement la crème fouettée et verser sur les fruits.

Faire dorer au gril env. 10 min.