

## Gratin acidulé aux agrumes



Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn environ

Les ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pamplemousse rose ou ruby
- 2 oranges
- 1 citron
- 100 g de sucre semoule
- 40 g de sucre glace
- 6 oeufs
- 12 biscuits à la cuillère
- 2 c à s de Grand Marnier ou de Cointreau

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et garder seulement 4 blancs.

Dans un saladier travailler le sucre semoule avec les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Presser le jus des 4 agrumes ( pamplemousse, oranges et citron ) et le verser petit à petit sur les jaunes d'oeufs. transvaser le mélange dans une casserole à fond épais et poser sur feu doux en remuant sans arrêt. Laisser cuire jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère ( comme une crème anglaise ). Une fois la crème épaissie la verser dans un saladier.

Battre les blancs en neige ferme et leur ajouter le sucre glace en continuant à fouetter. Garnir le fond de grands ramequins de biscuits à la cuillère, les imbiber légèrement avec le Grand Marnier ou le Cointreau. Verser la crème par dessus aux 3/4 de la hauteur et couvrir avec les blancs en neige à l'aide d'un poche à douille. Enfourner à 180° 5 mn environ en surveillant jusqu'à ce que la meringue dore. Laisser refroidir et déguster tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>