



GRATIN ORANGE MIEL

INGRÉDIENTS

- 6/7 oranges
- 5 jaunes d'œufs
- Miel
- 50gr de sucre roux
- 30cl de crème liquide

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 2 min

MÉTHODE

01

Pelez les oranges à vif. Détaillez-les en quartiers. Mettez-les dans un saladier avec 2 cuillerées à soupe de miel. Mélangez. Laissez de côté.

02

Portez à ébullition crème et miel, Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre, delayez avec la crème bouillante. Faites épaisir quelques min sans laisser bouillir. Hors du feu incorporez la macération des oranges.

03

Repartissez les oranges dans un plat à gratin beurré et recouvrez de la crème.

04

Faites dorer 1 à 2min sous le gril du four.