

GRATINS AUX POMELOS

Ingrédients :

4 pomelos ou 6 oranges

2 œufs

25 g de sucre de préférence cassonade + 1 peu de sucre pour la finition

60 g de poudre de noisettes ou à défaut d'amandes

30 cl (300g) de crème liquide

1 orange bio ou bien lavée pour récupérer le zeste

Matériel

4 ou 6 ramequins allant au four (on peut les beurrer légèrement, ça évitera que ça attache, mais on ne démoule pas)

1 saladier avec fouet

Zesteur pour l'orange

Cuillère ou petite louche

Petit couteau, planche, bol

Lever les suprêmes (suprême = quartier sans peau). Pour cela sur une planche, avec un petit couteau couper le haut



et le bas,



poser sur la planche et couper tout autour à vif



Puis passer le couteau le long des peaux des quartiers pour dégager les suprêmes



Conserver les suprêmes au frigo...

Ne pas oublier de récupérer le jus de la planche



et les épluchures qu'on presse à la main



4 pomelos ou 6 oranges ça donne 1 bol de jus et un bol de suprêmes

Casser les 2 œufs dans le saladier, ajouter le sucre, fouetter énergiquement jusqu'à blanchir le mélange.



Ajouter les zestes d'orange et 2 c à soupe de jus de fruit. Mélanger



Ajouter la crème, la poudre de noisettes et mélanger



Vous garnissez le fond de tous vos ramequins avec les suprêmes, et verser dessus la préparation



Saupoudrez un peu de sucre par-dessus et au four sous le grill pendant 10 mn environ



Et voici le résultat

