

# Gratin de fruits d'automne

## parfumé au muscat



Pour 4 personnes (moules en porcelaine de 11-12 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 4 quetsches
- 24 grains de raisins blancs
- 1 poire
- 15 cl de crème fraîche liquide à 30 % ou 15 % de MG
- 2 œufs calibre moyen (1 œuf entier + 1 jaune)
- 20 g de sucre semoule
- 2 c à soupe de sucre vanillé ou 2 sachets
- 15 g de poudre d'amandes (1 c à soupe)
- 2 c à soupe de muscat ou rhum
- Cassonade (facultatif)
- Amandes effilées (facultatif)
- Beurre (pour les moules)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez l'œuf entier + le jaune.

Ajoutez les sucres.

Versez le muscat.

Ajoutez la crème fraîche liquide et la poudre d'amandes.

Épluchez la poire et coupez-la en 12 tranches.

Ôtez les noyaux des quetsches puis coupez chaque oreillon en 2.

Épépinez le raisin si besoin. *Vous pouvez enlever la peau si vous le souhaitez.*

Répartissez les fruits dans des moules beurrés. Ce qui fait 3 morceaux de poire, 6 grains de raisin et 4 morceaux de quetsches par moule.

Versez la crème sur les fruits.

Glissez au four pour 20 minutes.

Sortez les moules, saupoudrez d'un peu de cassonade et faites gratiner 5 minutes sous le gril du four.

Laissez refroidir.

Si vous les préparez à l'avance, conservez-les au réfrigérateur.

Vous pouvez les consommer tièdes ou froids. Pour ma part, j'ai préféré la version froide.