



Gratin de Fraises Label Rouge & autres fruits rouges

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

8 biscuits à la cuillère
150 g de Fraises Label Rouge
150 g de fruits rouges mélangés (framboises, myrtilles,...)
4 jaunes d'œufs
40 g de mascarpone
70 g de sucre blanc



4 cuillères à soupe de cassonade

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Lavez, équeutez et coupez les fraises en 4.

Lavez également les fruits rouges.

Dans un saladier, mélangez avec un fouet les jaunes d'oeufs, le mascarpone et le sucre blanc.

Couvrez le fond d'un plat à gratin avec les biscuits à la cuillère.

Couvrez-les avec votre appareil à gratin puis déposez les fruits par dessus.

Saupoudrez avec 4 cuillères à soupe de cassonade.

Faites cuire au four pendant 10 minutes.

Servez chaud ou tiède.

