



Gratin de groseilles et rhubarbe



Ingrédients

Recette pour : 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Macération : 12 heures
Cuisson : 20 minutes

~~~~~

300 g de groseilles  
300 g de rhubarbe  
150 g de sucre en poudre  
1 oeuf  
3 cl de lait  
3 cl de crème liquide  
30 g de poudre d'amande  
60 g de beurre

### Progression

- 1 - La veille au soir, couper la rhubarbe en deux dans le sens de la longueur puis en tronçons de 2 cm. Mettre la rhubarbe et les groseilles dans un saladier. Les poudrer avec 75 g de sucre. Couvrir avec un film et laisser macérer toute la nuit.
- 2 - Le lendemain, égoutter soigneusement les fruits dans une passoire. Conserver le sirop pour agrémenter des yaourts par exemple.
- 3 - Préparer l'appareil à gratin en mélangeant l'oeuf et le reste du sucre, puis en ajoutant le lait, la crème, la poudre d'amande et le beurre ramolli.
- 4 - Répartir les fruits dans des ramequins et verser l'appareil à gratin. Mettre à cuire à 180° pendant 20 minutes.
- 5 - Servir à température ambiante, voire même légèrement froid, accompagné d'un délicieux Petit Beurre.