Mes Ravioles du Dauphiné
On vous met en appétit !

12 28 FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

GRATIN SOUFFLÉ DE MANDARINES ET RAVIOLES AU CHOCOLAT

6 personnes

10 minutes de préparation

10 minutes de cuisson

Facile

Ingrédients

- 10 Ravioles au chocolat surgelés soit environ 30g
- 9 mandarines ou clémentines
- 3 œufs
- 60g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- 15cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez le four à 210°C

Pelez les mandarines. Détachez les quartiers et retirez les filaments blancs.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez une pincée de sel dans les blancs et fouettez-les en neige.

Dans un saladier, fouettez vigoureusement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez la fécule de maïs, la crème liquide et le rhum. Incorporez les blancs en neige en soulevant délicatement la préparation pour ne pas casser les blancs.

Disposez 5 ravioles au chocolat surgelées dans 6 petits plats à gratin, versez la préparation, puis répartissez les quartiers de mandarine dessus.

Enfourner et laissez cuire 10 à 12 minutes.

Saupoudrez de sucre glace à la sortie du four et servez aussitôt.

N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !