

## 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  
féculé 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 féculé 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](mailto:contact@mesravioles.fr) !