

GRATIN SOUFFLÉ DE FRUITS ROUGES ET RAVIOLES AU CHOCOLAT



4 personnes



5 - 10 minutes de
préparation



10 - 12 min
de cuisson



Facile



Ingrédients



30 ravioles au
Chocolat surgelées
soit environ 100 g



300 g de mélange de
fruits rouges surgelés



3 œufs



60 g de sucre semoule



1 cuillère à soupe de
rhum (facultatif)



15 cl 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

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 50 g de fruits rouges surgelés.

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 !