

Gratin exotique

Ingrédients pour 4 personnes:

4 oranges

4 kiwis

1 dl de Grand Marnier

4 c. à s. de sucre

1/2 dl de vin rouge

1/2 dl de jus d'orange

2 jaunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

1 pot de crème à fouetter (1,8 dl)

Préparation

Bien laver les oranges, en zester deux délicatement avec un éplucheur (sans les peaux blanches) et couper les zestes en «Julienne». Peler toutes les oranges à vif avec un couteau de cuisine bien aiguisé et les couper en filets. Laisser mariner les filets d'orange dans un 1/2 dl de Grand Marnier additionné d'1 c. à s. de sucre. Faire réduire les zestes d'orange, le vin rouge, 1/2 dl de Grand Marnier, le jus d'orange et 2 c. à s. de sucre pour obtenir un sirop épais. Eplucher les kiwis et

les couper en rondelles d'un demi cm d'épaisseur. Les disposer dans un plat à gratin en alternance avec les filets d'orange marinés. Verser la Julienne et le sirop. Battre en mousse les jaunes d'œufs, 1 c. à s. de sucre et le sucre vanillé. Ajouter délicatement la crème fouettée et verser ce mélange sur les fruits. Faire dorer sous le gril pendant env. 10 min. Servir aussitôt.

