

## Pamplemousse et orange gratinés



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Un dessert rapide et léger. Servez-le tiède, c'est meilleur.*

### Ingrédients

- 1 pamplemousse - ou pomélo
- 1 orange - (non traitée de préférence)
- 50 g de sucre
- 2 oeufs
- 200 ml de lait

### Préparation

- 1 Pelez le pamplemousse à vif ainsi que l'orange. Répartissez les morceaux de pulpe dans quatre ramequins plats comme ceux utilisés pour la crème brûlée.
- 2 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7-8.
- 3 Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre et le lait. Versez le mélange sur les fruits.
- 4 Placez les gratins au four pendant 10 à 15 minutes, juste le temps de gratiner en surveillant.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

