



## GRATIN DE PAMPLEMOUSSES AUX PRALINES

48 quartiers de pamplemousse rose, 70g de crème pâtissière, 50g de chantilly, 10cl de jus de pamplemousse, 6 pralines concassées.

Incorporer à la pâtissière le jus des fruits puis mélanger avec la chantilly.

Garnir le fond de petits plats à oeufs avec la préparation, poser dessus 6 quartiers de fruits, parsemer de pralines, colorer la surface au grill.

### CREME PATISSIERE

1/4 l de lait, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 75g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena.

Dans un cul de poule, gratter les graines noires de la vanille sur les jaunes d'œufs, ajouter le sucre et battre au fouet -> le mélange blanchisse, verser en pluie les farines sans trop travailler le mélange. Faire bouillir le lait et la gousse de vanille, en mélanger vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis verser le tout ds la casserole. Faire épaisir sur le feu 1mn environ. Débarrasser.