



Gratin de fruits

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
-

La réalisation d'un gratin de fruits au plus simple. Se mange soit tiède ou froid.

Ingrédients:

- 200g de génoise ou de biscuit rassis
- 1/2 boîte de demi-poires
- 1/2 boîte de demi-pêches
- 1/2 boîte d'oreillons d'abricots
- 1/2 boîtes de mangues
- 30g de sucre roux
- 20g de poudre de noix de coco
- 60g de poudre d'amandes
- 40g de beurre
- 15g de Cognac *
- une pointe de couteau de cannelle
- une pointe de couteau de muscade
- 100g crème liquide montée

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Faire chauffer le four à 170°C. Égoutter tous les fruits au sirop. Emietter les biscuits ou la [génénoise](#). Ajouter le sucre, la poudre de noix de coco, **la cannelle**, **la muscade** et le sucre roux.

Couper les fruits en **petites lanières**. Mettre une couche de mélange biscuits. Disposer les poires, les abricots, les pêches et les mangues. Terminer la préparation en y ajoutant le reste **génénoise ou de biscuits**. Y verser un peu **de cognac*** et du beurre fondu. Cuire au four pendant 25 minutes. Au bout de ce temps, allumer le chalumeau et y caraméliser le dessus du gratin. Vous pouvez utiliser le grill du four. Caraméliser jusqu'à ce que la poudre de coco et les miettes de biscuits soient légèrement dorées. Servez tiède avec la crème fraîche à part dans un récipient.

Vous pouvez utiliser d'autres fruits selon vos goûts. S'accompagne parfaitement d'une boule de glace vanille. **La [génénoise](#)** se congèle parfaitement une fois cuite. Il faut juste la bien envelopper dans un film alimentaire et la congeler à plat. **Elle se conserve 4 mois sans soucis.**

Ce gratin peut-être réalisé avec d'autre fruits en conserves ou avec des fruits frais "**que meilleur !**".

