

GRATIN DE KIWI

- 4 kiwis
- 1 orange
- 2 Càs de miel d'acacia
- 4 Càs de sucre
- 50cl de crème épaisse
- 5 œufs
- 1 gousse de vanille
- Graines de sésame



Dans un saladier, casser et déposer les jaunes d'œufs et le miel. Fouetter. Laver la peau de l'orange, en prélever 2 à 3 zestes. Verser la crème dans une casserole, faire chauffer à feu doux sans faire bouillir avec les zestes d'orange, ajouter les gousses de vanille. Verser le tout progressivement et tout en mélangeant sur le mélange jaune d'œuf/miel et battre vigoureusement.

Préchauffer le four à 200°C (th.7).

Peler et couper les kiwis en petits morceaux. Répartir ces morceaux dans 4 ramequins individuels. Couvrir de crème, saupoudrer de sucre cassonade et de graines de sésame. Placer ces ramequins dans un bain-marie. Enfourner et cuire 15 minutes. Déguster tiède ou froid !