

## Raïm de Taronja amb Espècies .



### **Ingrédients pour 4 personnes:**

- 5 Oranges BIO.
- 3 Œufs.
- 60 gr de Sucre roux.
- 10 cl de Crème fraîche.
- 1/2 cuil à café de Cannelle.
- 2 étoiles de Badiane.
- 1 gousse de Vanille.
- 20 gr de Beurre.

### **Préparation:**

- Presser le jus de 3 oranges.
- Peler à vif 2 oranges et les couper en rondelles.
- Battre les œufs avec 40 gr de sucre et fendre la gousse de vanille.
- Dans une casserole faire chauffer le jus d'orange et y ajouter la cannelle, la vanille, et les étoiles de badiane.
- Plonger les rondelles d'oranges dans le jus d'orange.
- Incorporer aux œufs battus, la crème et 2 c. à soupe de jus d'orange chaud.
- Dans 4 petits plats beurrés, disposer les rondelles d'orange et couvrir du mélange à base d'œuf.
- Faire cuire à four chaud th. 7 (210°) pendant 10 min.
- Éteindre le four, allumer le gril, saupoudrer les gratins aux oranges de sucre roux et passez 5 min au gril.
- Servir encore chaud.