

Gratin de fruits rouges extra crisp cookeo



Gratin de fruits rouges extra crisp cookeo

Ingrédients

250 g de fruits rouges congelés

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

2 petits suisses

Préparation

Cassez les œufs dans un saladier et battez-les.

Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé et fouettez.

Ajoutez les petits suisses et mélangez.

Déposez dans un moule qui va dans le Cookeo les fruits rouges.

Versez la préparation sur les fruits rouges.

Déposez le moule dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp et **programmez 15mn à 180°.**

Programmez ensuite 10 mn de gril menu 2

Servez tiède ou froid