

Gratin de Fraises aux Amandes



Ce dessert est vraiment **minute**, très facile et surtout le résultat gourmand et fruité. Les amandes se marient à merveille avec la fraise et apportent une touche douce.

Gratin de fraises aux amandes (pour 4 personnes, voire 2 😊)

- 270 g de [fraises](#) (Charlotte, Mara des bois...)
- 60 g de poudre d'[amandes](#) (dans l'idéal, fraîchement mixées maison)
- 40 g de sucre de canne blond (ou de sucre semoule)
- 30 g de beurre fondu (pas trop chaud voire tiède)
- 1 œuf entier
- Zeste de citron, feuilles de basilic

1. Préchauffer le four à 200°C. Laver, équeuter et essuyer délicatement les fraises puis les couper en deux ou en quartiers (si elles sont grandes). Les distribuer à l'intérieur de 4 ramequins ou moules individuels (dans l'idéal en céramiques) qui puissent passer au four.

2. Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes avec les sucres puis incorporer l'œuf. Ajouter enfin le beurre fondu et mélanger à nouveau.

3. Verser cette préparation sur les fraises en ayant soin de les recouvrir presque complètement (il restera des petites parties « nues » c'est normal).

4. Enfourner pendant 10 à 12 minutes (le temps varie selon le four, la largeur du ramequin et l'aquosité des fraises). Il doit se former une petite croûte dorée et les fraises doivent commencer à compoter (mais elles resteront encore un peu entières).

Laisser à peine tiédir et déguster seul ou avec un [sorbet aux fraises](#) ou une [glace à la vanille](#) par exemple.