

## GRATIN D'ORANGE AU QUATRE EPICES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- **6 oranges**
- **3 œufs**
- **30 cl de crème liquide**
- **4 cuil. à soupe de sucre roux**
- **1 cuil. à café bombée de quatre-épices**
- **½ cuil. à café de vanille en poudre**

### Etapes de préparation

1. Pelez les oranges à vif, récupérez la pulpe et coupez-la en tranches fines. Répartissez-les dans un plat à gratin. Préchauffez le four sur gril.
2. Dans un saladier, battez les œufs, puis ajoutez le sucre, la crème, le quatre-épices et la vanille. Mélangez et versez sur les oranges. Enfournez 5 min sous le gril, laissez dorer en surveillant la cuisson. Servez tiède.

