

Le gratin de pruneaux à l'alsacienne

Pour 8 personnes

INGREDIENTS

- **500 g de pruneaux dénoyautés**
- **600 g de pommes**
- **200 g de sucre**
- **1 cuillère à café de cannelle en poudre**
- **3 œufs**
- **100 g de beurre**
- **60 g de mie de pain bis, rassis**
- **50 g de sucre glace**

Eplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers, les faire cuire dans du beurre en évitant de les écraser, les pommes doivent être juste dorées.

Faire cuire les pruneaux avec 120 g de sucre et la cannelle.

Egoutter les pruneaux, les mélanger avec les pommes

Travailler dans une terrine les 3 jaunes d'œufs et 80 g de sucre, ajouter les 3 /4 du beurre en pommade, une pincée de cannelle et la mie de pain émiettée.

Le mélange doit être homogène, sans être trop dense.

Beurrer très largement un plat à gratin, étaler les pruneaux et les pommes.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, les ajouter délicatement à la préparation aux œufs et à la mie de pain, étaler le tout sur les fruits, lisser la surface, saupoudrer de sucre glace.

Faire cuire le gratin au four pas trop chaud (175°) pendant 40 minutes.

Après 20 minutes de cuisson, saupoudrer encore de sucre glace pour caraméliser la surface.

Laisser refroidir et ne servir le gratin que le lendemain.