

Pomelo à la menthe

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pomelo
- 1 cuillère à café de menthe fraîche ou déshydratée
- 2 cuillères à café de sucre

Eplucher les pomelos, enlever les gousses des quartiers.

Mélanger les gousses avec la menthe et le sucre.

Mettre au frais.

Répartir dans 2 coupes, décorer avec une feuille de menthe.

Pomelo caramélisé

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 pamplemousses
- 70 g de sucre

Laver les pamplemousses, les couper en deux et décoller la chair des parois en la laissant dans les demi-fruits.

Saupoudrer avec le sucre, disposer les demi-pamplemousses dans un plat et faire griller au four 5 à 10 minutes.

Pomelo au four

Ingrédients:

2 pomelos

Sucre 1 cuillérées à soupe par moitié de pomelo

Cannelle moulue: 1 cuillère à café

factultatif : rhum ou autre alcool

Recette:

Couper les pomelos en deux.

Décoller les segments de chair en suivant les membranes blanches avec la lame d'un petit couteau, en partant du centre du fruit vers l'extérieur.

Puis couper le pourtour des segments en suivant la jonction entre la peau blanche et la chair des pomelos.

Durant ces étapes, couper profondément en veillant à ne pas percer la peau du fruit.

Laisser la pulpe dans les 1/2 pomelos.

Les mettre dans un plat allant au four. Dans un bol, mêler le sucre et la cannelle. Saupoudrer la moitié de ce mélange sur les 1/2 fruits.

Couvrir d'un papier film alimentaire. Enfournier 1 heure à 80°C ou le temps de la cuisson d'un autre met cuisant à basse température (Maximum 4 heures).

Laisser les pomelos dans le four jusqu'à leur dégustation.

Le moment venu, saupoudrer le mélange sucre/cannelle restant, verser l'alcool et servir aussitôt.

Pomelos ivres

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pomelos rose
- 30 g de sucre
- 40 cl d'armagnac

Préparation de la recette :

Pelez la peau des pamplemousses. Saupoudrez chaque pamplemousse de 6 g de sucre. Arrosez chaque pamplemousse d'armagnac. Faites chauffer au four à 180 C° pendant 15 minutes.

Aspic d'agrumes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 5 oranges
- 2 pomelos
- 1 citron
- 5 feuilles de gélatine
- 100 g de sucre

Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pelez tous les agrumes.

Avec un couteau, pelez de nouveau ces agrumes à vif avec une partie de leur pulpe en mettant de côté les parties retirées. Séparez les quartiers et disposez-les dans une terrine ou un moule à cake.

Pressez les peaux avec leur pulpe gardées de côté afin d'en récupérer le jus, puis mettez ce jus dans une casserole avec le sucre et faites bouillir. Retirez du feu dès ébullition, ajoutez les feuilles de gélatine (sans l'eau) et mélangez.

Versez dans la terrine sur les fruits et tassez doucement avec une cuillère. Laissez au frais pour la nuit.

Ecorce de pamplemousse confite

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 pamplemousses
- 100 g de sucre cristallisé
- sucre semoule (poids à déterminer selon celui des écorces)

Prélever les écorces des pamplemousses sans les abîmer. Les plonger dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition 5 min. Rincer sous l'eau froide et répéter cette opération deux fois. Égoutter les écorces et les mettre dans une casserole avec leur poids en sucre et 10 cl d'eau. Porter le tout à ébullition et laisser mijoter 40 min à feu doux.

Égoutter les écorces et les laisser sécher sur une grille pendant une nuit.

Les tailler en bâtonnets et les rouler dans le sucre cristallisé.

Crème au pamplemousse

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 20 cl jus de pamplemousse
- 1/2 citron
- 25 g de maïzena
- 3 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 150 g de crème fraîche (20 cl)

Mettez le sucre dans une casserole avec 25 cl d'eau chaude.

Ajoutez le jus de pamplemousse, et le jus d'un demi-citron.

Délayez la maïzena dans un peu d'eau froide et ajoutez-la.

Faites épaisir à feu doux en remuant.

Hors du feu, ajoutez les oeufs battus en omelette.

Remettez la casserole sur le feu, faites épaisir en remuant et retirez au premier bouillon.

Laissez refroidir en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une pellicule.

Fouettez la crème fraîche en Chantilly, incorporez-la à la préparation.

Versez dans 4 ramequins et réservez au frais.

Crumble spéculos pamplemousse

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pamplemousse
- 5 spéculoos
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 noisettes de beurre

Éplucher le pamplemousse en prenant bien soin d'enlever toute la pellicule blanche puis le couper en gros dés.

Mettre des dés dans une poêle avec les noisettes de beurre et faire revenir 4 minutes à feu moyen.

Ajouter le miel, mélanger, puis saupoudrer de sucre vanillé.

Laisser le pamplemousse prendre les arômes pendant 3 minutes et ajouter la cannelle ainsi qu'un spéculoos grossièrement émietté. Faire mijoter le tout à feu doux durant 5 minutes. Éteindre la plaque et laisser tiédir.

Pendant ce temps, émietter avec les mains un spéculoos au fond de chaque petite verrine et recouvrir de pamplemousse.

Au moment de servir, parsemer de morceaux de spéculoos pour obtenir une petite touche croquante.

Fondant au pomelo

Pour 6 personnes

2 pomelos

125 g de beurre

175 g de sucre glace

115 g de farine

1/2 sachet levure incorporée

2 oeufs

3 c. à soupe de Mandarine impériale/ cointreau ou Grand-Marnier

Préchauffez le four à 180°. Prélevez le zeste d'1 pomelo puis pressez-le. Blanchissez le zeste 2 fois 3 mn, dans 2 eaux différentes pour ôter l'amertume. Hachez-le finement au couteau.

Travaillez le beurre en pommade, puis ajoutez 100 g de sucre glace, les oeufs, un à un, la farine, le jus de pamplemousse et son zeste. Votre pâte doit être bien lisse.

Beurrez un moule à manquer de 20 cm et versez-y de pâte. Faites cuire le gâteau 35 mn. Laissez-le tiédir quelques minutes et démoulez-le sur un plat légèrement creux. Pressez le deuxième pomelo et mélangez le jus au sucre glace restant et à l'alcool de votre choix (Grand-Marnier). Arrosez le gâteau encore tiède de ce jus sucré pour qu'il s'en imprègne. Parsemez-le de petits grains de pulpe de pomelo

Pomelo meringué au miel

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 gros pamplemousses roses
- 2 cuillères à soupe de gelée de fruits rouges
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacias
- sucre glace
- 40 g de pistaches non salées

Préparation de la recette :

Coupez 2 pamplemousses, prélevez la pulpe et nettoyez les peaux blanches sans abîmer les "coques".

Peler les 2 autres pamplemousses et prélevez la pulpe.

Sur feu doux, mélangez la gelée et le miel.

Ajouter la pulpe coupée en morceaux et remuer 2 minutes.

Répartissez dans les 4 "coques" évidées.

Monter les blancs d'œufs en neige, y incorporez le sucre en poudre à la fin.

Répartissez sur les demi-pamplemousses remplis, saupoudrez de sucre glace et d'éclats de pistaches.

Faites dorer sous le grill du four préchauffé et servez aussitôt.

Sorbet pamplemousse

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 ou 4 pamplemousses
- 10 cl d'eau
- 75 g de sucre

Brossez l'un des pamplemousses sous l'eau. Prélevez 3 morceaux de zeste à l'aide d'un couteau économe en évitant de prendre aussi la peau blanche.

Pressez tous les pamplemousses afin d'obtenir 40 cl de jus.

Faites bouillir l'eau avec le sucre et les zestes de pamplemousse jusqu'à obtenir un sirop.

Laissez-le refroidir et mélangez-le au jus des pamplemousses.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

Tarte au pomelo facile

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- le jus de deux citrons

Préchauffer le four à 200°C.

Abaisser la pâte brisée.

Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le jus de citron, ainsi que le beurre fondu.

Enfourner et laisser cuire environ 30 min. La préparation doit dorer.

Verrines de pomelo au fromage blanc

Ingrédients (pour 4 pièces) :

- 2 pomelos
- 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 500 g de fromage blanc
- 4 cuillères à soupe de sucre
- fruits secs à votre goût : raisins secs, flocons de pommes ou morceaux de mangues déshydratés

Couper les pamplemousses en leur milieu.

Dans un saladier, vider la pulpe du pamplemousse, creuser et jeter les peaux mitoyennes.

Ajouter à la pulpe le fromage blanc, les raisins, la noix de coco râpée et le sucre.

Mélanger le tout.

Goûter pour déterminer s'il manque ou non de sucre et/ou de noix de coco.

Verser la préparation dans les pamplemousses creusés

Mettre au réfrigérateur quelques heures avant de servir