

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Verrine de pamplemousse aux croquants de Cordes



Recette pour 4 personnes

4 pamplemousses rouges
6 croquants de Cordes
200 g d'eau
130 g de sucre
½ jus de citron
15 g de concentré de jus d'orange



Préparation (à faire la veille ou quelques heures avant)

Mariner la salade de pamplemousse :

Porter l'eau à ébullition, y ajouter le sucre, le jus de citron et le concentré de jus d'orange puis recuire pour pasteuriser et mettre à refroidir.

Pendant ce temps, peler les pamplemousses à vif et lever les filets soigneusement avec un couteau bien aiguisé.

Mettre les filets de pamplemousse à mariner dans le sirop refroidi.

Préparation à faire le jour même

Dressage des verrines :

Dresser la salade de filets de pamplemousse dans vos verrines, ajouter du sirop jusqu'à mi-hauteur.

Dans un sachet en plastique et à l'aide d'un bâton à pâtisserie, concasser grossièrement les croquants de Cordes et réserver.