**Pamplemousse rôti au four**



*Ingrédients* : (pour 1 personne)

- 1 pamplemousse  
- 2 CàS de sucre roux

*Recette* :

Préchauffez le four sur la fonction "gril" à 210° (th.7).

Coupez le pamplemousse en deux. Ôtez les pépins à l'aide de la pointe d'un couteau. Coupez tout le tour du pamplemousse pour ôter la chair, en prenant soin de le pas couper dans la peau du pamplemousse (sinon le jus va s'écouler).

Coupez-la en 6 parties et remettez le tour dans la peau du pamplemousse. Posez les deux parties sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Saupoudrez de sucre roux les deux parties du pamplemousse

*Cuisson* :

Faites cuire le pamplemousse pendant 5 mn sous le gril du four. Il va dorer. Servez-le tiède.

***http://www.evacuisine.fr/***