



## **PAMPLEMOUSSE CONFIT ET SON SIROP SUR CAMEL AU BEURRE SALE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 1h15**

### **Pour 4 personnes:**

1 pamplemousse entier lavé et brossé puis séché

100 g de sucre

4 càs de caramel ou Salidou

2 càs de crème fleurette

### **La veille:**

Préparer le caramel selon ma recette si facile et si rapide ou bien prendre 4 càs de Salidou.

Mélanger ce caramel avec la crème fleurette dans un bol et le passer environ 30 secondes au micro-ondes. Réserver au frais.

Piquer le pamplemousse avec une brochette une dizaine de fois, le mettre dans une casserole de diamètre sensiblement supérieur au fruit et le couvrir très largement d'eau. Ajouter le sucre et porter à ébullition. Dès que cette dernière est atteinte, baisser le feu et laisser frémir en surveillant le niveau du liquide en rajoutant de l'eau pour que le pamplemousses soit toujours immergé. Au bout de  $\frac{3}{4}$  heure, piquer le pamplemousse de part en part. Si la pique utilisée s'enfonce facilement, le pamplemousse est cuit, sinon prolonger jusqu'à ce que le fruit soit parfaitement tendre.

A la fin de la cuisson, égoutter le pamplemousse, le laisser refroidir et réserver au frais.

Faire réduire le sirop jusqu'à obtenir une consistance un peu épaisse, si le jeu est trop clair, ajouter 1 ou 2 gouttes de colorant rouge pour obtenir un sirop rose. Laisser refroidir et réserver au frais.

### **Finition et dressage:**

Couper le pamplemousse en 4.

Dans le fond d'une assiette ou d'une coupelle, poser une grosse cuillerée de caramel en l'étalant un peu en cercle.

Déposer le quart de pamplemousse sur le caramel et arroser d'une càs de sirop. Servir avec un petit biscuit croustillant.